

DEJEUNER ET DÎNER DANS LES SALONS DU LAURENT

Alain Pégouret – Chef de Cuisine

Le choix des plats doit être le même pour tous les convives et déterminé
au minimum 48 heures à l'avance

FORFAIT à 175 €

TVA 5,5% et TVA 19,6 % sur les boissons alcoolisées, service 15 % sur le H.T. inclus

comprenant :

APERITIF

Champagne Laurent blanc de blancs 2004,
Muscat d'Alsace 2008, Faller, Jurançon 2005, Whiskies,
Pineau des Charentes, jus de fruits et jus de tomates
accompagnés d'amuse-bouches

MENU :

Gambas sautées au curry, grecque glacée de légumes d'été

ou

Filet de rouget sur une salade de petits légumes en vinaigrette, toast de tapenade

ou

Vitello tonnato, romaine à l'huile vierge



Sole cuite à la vapeur et relevée au chorizo, "paimpol" tomates

ou

Carré d'agneau caramélisé d'une mignonnette d'épices, tarte de légumes en bayaldi

ou

Pintade fermière fourrée sous la peau au beurre d'herbes fraîches, fricassée de légumes aux abricots secs



Sélection de fromages



Baba sangria

ou

Craquelin mangue et goyave

ou

Abricot rôti, crème glacée calisson



Café, mignardises et chocolats



VINS :

Maçon Villages « Plants du Carré » 2008, Domaine des Deux Roches
et/ou

Château de Côme 2005, Saint-Estèphe

EAU MINÉRALE

(Décoration florale habituelle comprise, menus personnalisés sur demande)

La composition des menus ainsi que les prix sont garantis pour une période de 15 jours
à compter de notre offre ; au delà, ils peuvent être modifiés sans préavis.