

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 220 €**

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**

Fine tarte feuilletée à la tomate  
ou  
Ravioles de langoustines dans une nage à la citronnelle et gingembre  
ou  
Salade de homard aux petits légumes et côte de sucrine, vinaigrette à la coriandre fraîche



Filet épais de turbot et légumes en cocotte, jus de volaille à la verveine  
ou  
Volaille de Bresse farcie au foie gras, gratin de macaroni  
ou  
Selle de veau de lait rôtie au four, poêlée de girolles



Sélection de fromages



Abricots « tandoori » poêlés au Saké et biscuit noisette  
ou  
Panacotta de petits pois, mousse menthe et sorbet Pomelos  
ou  
Assiette dégustation chocolat



Café, mignardises et chocolats



**VINS :**

Chablis 1er cru "Butteaux »" 2006, F. Raveneau  
et/ou  
Château Clauzet 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