

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 230 €

TVA 7 % 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, Lillet, Whiskies,
Pineau des Charentes, jus de fruits et jus de tomates
accompagnés d'amuse-bouches

MENU

Homard en salade, céleri rémoulade truffé
ou
Langoustines croustillantes au basilic
ou
Foie gras de canard poêlé, gratin de macaroni farci céleri-truffe



Tronçon de turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans un jus iodé légèrement crémé
ou

Volaille de Bresse farcie au foie gras, asperges vertes de Provence

ou

Carré et selle d'agneau de lait des Pyrénées grillotés, rognons sautés aux herbes, artichauts poivrades



Sélection de fromages



Baba au Passoa et dés de fruits exotiques assaisonnés aux épices douces

ou

Tartelette au citron déstructurée

ou

Feuille à feuille chocolat blanc et Aloe Vera accompagné de son crémeux à la rose et d'un sorbet pamplemousse



Café, mignardises et chocolats



VINS :

Chablis 1er cru "Montée de Tonnerre »" 2008, F. Raveneau
et/ou

Château Clauzet 2008, 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