Les Salades et Entrées

Salade de chèvre chaud	2 pièces	6,20 €	3 pièces	7,50 €
Salade Tourangelle (Rillon tiède, chèvre chaud, tomate)				10,00 €
Salade de la mer (Saumon mariné, chair de crabe, crevettes et St Jacques)				14,50 €
Suggestion du chef				9,50 €
Roulé de Saumon mariné et chèvre frais, vinaigrette aux agrumes				12,80 €
Foie gras de Canard poêlé au vinaigre Balsamique				17,00 €
Foie gras frais de Canard maison et ses toasts chauds				16,00 €
Velouté d'asperges et petits gris				10,00 €
Feuilleté d''Escargots à la crème d'ail				14,50 €
Caquelon de 12 Escargots farcis				15,00 €

Grandes salades:

16,50 €
SALADE DE LA MER:
Saumon mariné, crevettes, chair de crabe, St Jacques

15,00 €
SALADE PERIGOURDINE:
Foie gras de Canard, gésiers, magret séché

Les Oeufs (sauf dimanche et jour férié)

Omelette nature (3 œufs)	5,70 €
Omelette gruyère ou pointes d'asperges ou lardons	7,80 €
Assiette de frites	3,00 €

Les Poissons et Crustacés

Filet de Bar sauce Normande	17,50 €
Poisson du marché	14,50 €

RESTAURANT "LE GRILLON"
25, RN 10 - 37250 SORIGNY ☎ 02.47.26.07.01 - fax 02.47.39.19.53
www.restaurant-le-grillon.com - RC 70 A 86 - SIRET 437 632 219 00014 - APE 553A

Les Viandes garnies

Grillades

Pièce du boucher sauce du jour	13,00 €
Tournedos de Bœuf (filet) sauce du jour	17,00 €
Steak tartare préparé ou non	14,50 €

Accompagnement: Frites maison ou salade

Plats cuisinés

Plat du jour	10,50 €
Tête de Veau et sa gribiche	15,50 €
Beuchelle Tourangelle (rognon et ris de Veau)	18,50 €
Pavé de Veau aux morilles	16,50 €
Côtes d'Agneau grillées au beurre d'ail	15,00 €
Suggestion du chef	13,00 €

Les Fromages

Assiette de fromages, salade	5,00 €
Chèvre chaud sur toast et salade aux noix	5,00 €

RESTAURANT "LE GRILLON"
25, RN 10 - 37250 SORIGNY ☎ 02.47.26.07.01 - fax 02.47.39.19.53
www.restaurant-le-grillon.com - RC 70 A 86 - SIRET 437 632 219 00014 - APE 553A

Les Desserts maison

Dessert du jour	4,00 €
Crème brulée	6,50 €
Profiteroles au chocolat (3 choux)	6,80 €
Fondant chocolat crème Anglaise et glace pistache	6,80 €
Croustillant aux fraises et son coulis	6,80 €
Café gourmand (café et 4 minis desserts)	7,00 €

à commander au début du repas.

Les Glaces 20 parfums à la carte

Coupe 1 boule (enfant)	2,00 €
Coupe 2 boules	3,20 €
Coupe 3 boules	4,20 €
Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	6,00 €
Café ou chocolat Liégois	6,00 €
Fraises melba	6,00 €
Supplément Chantilly	1,50 €

Voir la carte des coupes de glaces (au dos)

Les Glaces avec alcool

Williamine (glace poire+Williams)	6,90 €
Coupe Iceberg (glace menthe et Get 27)	6,90 €
Coupe Troïka (Glace cassis, citron et Vodka)	6,90 €
Coupe Colonel (glace citron+Vodka)	6,90 €
Coupe Normande (glace pomme et Calvados)	6,90 €
Coupe Grillon (glace pruneaux Armagnac, fruits macarés à l'Armagnac: abricots, pruneaux, cerises, et chantilly)	6,90 €

RESTAURANT "LE GRILLON"
25, RN 10 - 37250 SORIGNY ☎ 02.47.26.07.01 - fax 02.47.39.19.53
www.restaurant-le-grillon.com - RC 70 A 86 - SIRET 437 632 219 00014 - APE 553A

"LE GRILLON"
37250 SORIGNY
☎ 02.47.26.07.01
FAX 02.47.39.19.53
email: www.audreytony@gmail.com

Proposition de menus pour mariages ou banquets au restaurant

Les prix sont nets, apéritif, 3 toasts, 3 vins et service compris.

Option: Apéritif cocktail en buffet - 8 pièces (2 toasts, 2 verrines, 2 feuilletés, 2 amuses-bouches chauds) +6 €
-12 pièces (3 toasts, 3 verrines, 3 feuilletés, 3 amuses-bouches chauds) +8 €

Les vins

1. Sauvignon ou Muscadet
2. Chinon, St Nicolas de Bourgueil ou Bordeaux.
3. Vouvray ½ sec, Côteau du Layon, Vouvray pétillant brut ou 1/2 sec

- 5 % si + de 50 Personnes et - 7 % si + de 100 personnes

GARANTIE DE COUVERTS

Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 20 jours avant la date de la prestation et sera retenu comme base de facturation. Toute annulation qui interviendrait après ce délai, entraînerait la facturation de 50 % du prix des repas commandés et non consommés.

Au restaurant:

- Les confettis sont interdits.
- Participation aux droits d'auteurs pour la soirée dansante : 120,00 € .
- Fermeture **impérative** de l'établissement à 4 heures la nuit du samedi au dimanche.

Composition d'un menu unique

Menu 1 à 43,00 €
(sans poisson 38,00 €)

Possibilité de remplacer un plat par un autre proposé dans les paragraphes surlignés en jaune du menu "à composer soi-même" (sans suplément)

Kir Sauvignon au choix, Punch ou Sangria - 3 amuses-bouches

Terrine de Sandre aux petits légumes, vinaigrette Balsamique
Duo de Saumon mariné et Saumon fumé
Salade gourmande (œuf poché, magret séché, jambon, lardons)

Filet de Colin de basilic
Marmite de crustacés (fondue de poireau, Lotte, 1 Gambas, noix de St-Jacques)
Dos de Sandre au beurre blanc

Sorbet

Magret de Canard sauce Chinon ou poivre vert
Noix de Veau forestière
Gigot d'Agneau rôti, ou sauce chasseur

Assiette de 3 fromages - salade

Tarte paysanne (chantilly, glace vanille) + café
Nougat glacé coulis fraise et abricot
Fraisier ou framboisier

Café

Chaque viande est accompagnée de 4 légumes

Pour tous les menus, possibilité de choisir un plat dans un autre menu (avec supplément éventuel)

Menu 2 à 48,00 €
(sans poisson 43,00 €)

Kir pétillant au choix, Punch ou Sangria - 3 amuses-bouches

Foie gras frais de Canard maison
Feuilleté de chair de Crabe au coulis d'Etrilles

Médaillon de Lotte à l'Armoricaine
Filet de Flétan aux baies roses

Sorbet

Noix de Veau forestière
Carré d'Agneau rôti, jus corcé à l'ail

Assiette de 3 fromages - salade

Feuilleté poire crème Anglaise, glace fraise
Omelette Norvegienne
Fondant chocolat, glace pistache

Café

Menu 3 à 50,50 €
(sans poisson 45,50 €)

Kir pétillant au choix, Punch ou Sangria - 3 amuses-bouches

Salade de Rougets chaud, Crevettes et Moules,
et sa vinaigrette au basilic
Foie gras frais de Canard et ses toasts

Filet de Dorade Béarnaise
Blanquette de Lotte et sa fondue de poireaux

Sorbet

Jarret d'Agneau confit et ses petits légumes
Carré de Veau aux Morilles

Assiette de 3 fromages - salade

Assiette de 5 mignardises
Pièce montée

Café

Menu 4 à 54,00 €
(sans poisson 47,00 €)

Kir pétillant au choix, Punch ou Sangria - 3 amuses-bouches

Salade mêlée (Homard, Saumon mariné, Haddock, Crevettes, Avocat)
Feuilleté de Langoustine et son Armoricaine crémée
1/2 Homard bellevue et sa mayonnaise colorée

Filet de Bar sauce Hollandaise
Blanquette de Lotte et sa fondue de poireaux
au vinaigre de Xérès

Sorbet

Filet de Bœuf brioché sauce marchand de vin
Caille farcie désossée sauce foie gras

Assiette de 3 fromages - salade

Pièce montée
2 choux + 2 mignardises
Omelette Norvegienne

Café

Chaque viande est accompagnée de 4 légumes

Menu pour mariages ou banquets à composer soi-même

Au restaurant : Les prix sont nets, service compris pour la composition d'un menu complet.
Les autres compositions feront l'objet d'un devis.

En traiteur : Comme au restaurant, avec en plus de 6,00 € à 7,50 € par personne pour la location de vaisselle, nappage et serviettes. Les boissons sont fournies par le client.

Tarifs: - 5 % si + de 50 Personnes et - 7 % si + de 100 personnes

Composition d'un menu unique

Apéritif:	Kir au choix, punch ou Sangria	2,50 €
	3 amuses-bouches toasts	2,00 €
Vins:	Forfait 3 vins au choix	7,00 €

Les vins

1. Sauvignon ou Muscadet
2. Chinon, St Nicolas, Champigny, ou Bordeaux.
3. Vouvray ½ sec, Côteau du Layon, Vouvray Pétillant brut ou 1/2 sec

Forfait apéritif + amuses-bouches + vins — 10,00 €

Choix des entrées:

Compotée de Lapereau et sa confiture d'oignons sur salade et vinaigrette balsamique	9,00 €
Terrine de Saumon frais et Saumon fumé et sa crème acidulée	
Terrine de Sandre aux petits légumes	
Salade gourmande (œuf poché, magrets séchés, jambon, lardons)	
Duo de jambon Serrano et de melon (suivant saison)	
Assiette Tourangelle (jambon serrano, terrine et rillons maison)	
Duo deSaumon fumet et Saumon mariné	
Terrine de St Jacques et Langoustines au coulis d'étrilles	10,50 €
Salade de Rouget à l'huile d'olive et jus de cerfeuil	
Salade Périgourdine (Gésiers, magrets séchés, foie gras)	
Foie gras frais de canard maison et ses toasts chauds	
Feuilleté de chair de crabe, fonfue de poireau et coulis d'étrilles	
Assiette de fruits de mer (6 huitres, 3 Langoustines, Crevettes roses et grises, Bulots, Bigorneaux)	16,50 €
1/2 Homard bellevue et sa mayonnaise citronnée	
Salade mêlée (Homard, Saumon, Fois gras frais, Avocat)	

Choix des poissons:

Filet de Colin crème de basilic	10,00 €
Pavé de Cabillaud sauce crustacé	
Dos de Sandre et son beurre blanc	
Pavé Saumon sauce Hollandaise	
Marmite de crustacés en croûte et sa fondue de poireaux	
Filet de Julienne sauce Dieppoise	
Filet de Flétan aux baies roses	14,00 €
Filet de Dorade sauce Béarnaise	
Médaillon de Lotte à l'Armoricaine	
Blanquette de Lotte et sa fondue de poireaux	
Filet de Bar sauce crustacé ou sauce Hollandaise	
Feuilleté de Langoustines sur fondue de poireaux et coulis d'Etrilles	

Sorbet avec alcool:

Poire, pomme, citron, mirabelle etc..... avec alcool, ou mandarine, pamplemousse rose avec Vouvray pétillant	3,50 €

Choix des viandes:

Contre filet de Bœuf sauce Madère Filet mignon de Porc à la crème de moutarde à l'ancienne Carré d'Agneau rôti, jus corcé à l'ail Magret de Canard au vin de Chinon, ou au poivre vert Suprême de Pintadeau farci sauce morilles Noix de Veau forestière Gigot d'Agneau à l'aïl en chemise, ou sauce chasseur	12,50 €
Filet de Bœuf ou tournedos nature Carré de Veau aux Morilles Jarret d'Agneau confit et ses petits légumes	15,00 €
Caille farcie désossées sauce foie gras Tournedos Rossini (filet de Bœuf, foie gras poëlé) Beuchelle Tourangelle (rognons et ris de Veau)	16,50 €

Chaque viande est accompagnée de 4 légumes

Choix des fromages:

Chèvre chaud sur lit de salade Assiette de 3 fromages	3,00 €

Choix des desserts:

Tarte paysanne maison, glace vanille et chantilly Fraisier ou Framboisier avec coulis de fruits rouges, Profiterolles au chocolat 3 choux, Forêt noire, Omelette Norvégienne, Feuilleté Poire crème anglaise et glace vanille, Fondant chocolat crème anglaise et glace pistache Nougat glacé coulis Abricot et Fraise	5,00 €
Pièce montée 4 choux Pièce montée 2 choux et 2 mignardises Assiette de 5 mignardises	6,50 €

Café. 1,00 €

"LE GRILLON"
37250 SORIGNY
☎ 02.47.26.07.01
fax 02.47.39.19.53
WWW.restaurant-le-grillon.com

LUNCH CAMPAGNARD

Au restaurant

Prix net de base: 36,00 €
Sans plat avec supplément.

Kir Sauvignon au choix, Sangria ou Punch
Toasts et verrines
(5 par personne)

Salades composées
(Taboulé, pâtes aux fruits de mer, piémontaise, champignons à la Grèque)
Oeufs mimosa
Charcuterie
(Terrine du chef, rillettes, rillons, saucisson sec et aïl, andouille jambon blanc, mortadelle, salami)
Jambon Sérano *(avec melon suivant saison)*
Terrine de légumes provençale
Tian Aubergine Écrevisses vinaigre Balsamique
Tomates Thon, tomates surimi, tomates Mozzarela
Terrines de poissons
(Samon frais et saumon fumé aux petits légumes)
(Sandre dés de jambon et choux vert)
(Saint jacques et Langoustines)

Avec suppléments

Langoustines mayonnaise	: 3 €	les 5 8 €
Saumon fumé	: 3 €	
Saumon sauce Tartare ou Saumon farci	: 3 €	
Crevettes roses	: 2,3 €	
Poisson du marché	: 3 €	

Viandes froides
(Rosbeef, gigot d'agneau, poulet fermier)
ou
Viande chaude garnie de 2 légumes :
suppl : 2,30 €

Magret de Canard
Noix de Veau forestière
Pintadeau farci sauce Morilles
Jambon à l'os au Porto

Salade aux noix - Plateau de fromages *(4 sortes)*

Dessert au choix

Fraisier ou framboisier
Pâtisseries lunch (4)
Forêt noire
Charlotte au chocolat crème Anglaise
Omelette Norvégienne

Pièce montée, suppl:.....1,80 €

Corbeille de fruits frais

Boissons comprises la durée du lunch

- Vin rouge *(Cabernet)* ..... en fût
- Vin blanc ou rosé *(Touraine)* ..... en fût
- Café

Forfait lunch complet: 43,50 € *(Avec les poissons, crevettes, Langoustines, Viande chaude, 2 légumes et 1 dessert avec supplément.)*

Les confettis sont interdits. Fermeture de l'établissement à 4 heures, la nuit du samedi au dimanche seulement.
Participation Droits d'Auteur pour la salle + 120 € pour la soirée dansante.

LUNCH CAMPAGNARD

"en traiteur"

"LE GRILLON"
37250 SORIGNY
☎ 02.47.26.07.01
fax 02.47.39.19.53
WWW.restaurant-le-grillon.com

A l'exterieur de notre établissement, en salle des fêtes ou autre, équipé d'une cuisine si viande chaude.

Avec livraison et présentation du buffet.
Pas de boisson.

Toasts et verrines (pour apéritif non fourni)
(5 par personne)

Salades composées
(Taboulé, pâtes aux fruits de mer, piémontaise, champignons à la Grèque)
Oeufs mimosa
Charcuterie
(Terrine du chef, rillettes, rillons, saucisson sec et aïl, andouille jambon blanc, mortadelle, salami)
Jambon Sérano *(avec melon suivant saison)*
Terrine de légumes provençale
Tian Aubergine Écrevisses vinaigre Balsamique
Tomates Thon, tomates surimi, tomates Mozzarela
Terrines de poissons
(Samon frais et saumon fumé aux petits légumes)
(Sandre dés de jambon et choux vert)
(Saint jacques et Langoustines)

Avec suppléments

Langoustines mayonnaise : 3 €
Saumon fumé ..... : 3 €
Saumon sauce Tartare. .... : 3 €
ou Saumon farci
Crevettes roses ..... : 2,3 €
Poisson du marché..... : 3 €

les 5 8 €

Viandes froides
(Rosbeef, gigot d'agneau, poulet fermier)
ou
Viande chaude garnie de 2 légumes :
suppl : 2,30 €

Magret de Canard
Noix de Veau forestière
Pintadeau farci sauce Morilles
Jambon à l'os au Porto

Salade aux noix - Plateau de fromages *(4 sortes)*

Sans nappage, sans service et sans café.

Prix net de base: 28,00 €
(Sans plat avec supplément.)

Lunch complet: 36,00 €
(Avec les poissons, crevettes, langoustines, viande chaude, pommes chips et 1 dessert avec supplément.)

Avec nappage et service.

Prix net de base: 37,00 €
(Sans plat avec supplément.)

Lunch complet: 43,50 €
(Avec les poissons, crevettes, langoustines, viande chaude, 2 légumes , 1 dessert avec supplément et café.)

1 dessert au choix
ou 2 *(1/2 de chaque)*

Fraisier ou framboisier
Pâtisseries lunch (4)
Forêt noire
Charlotte au chocolat crème Anglaise
Omelette Norvégienne

Pièce montée, suppl:.....1,80 €

Corbeille de fruits frais