



"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 feuilletés, 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 €

1. Sauvignon ou Muscadet

2. Chinon, St Nicolas de Bourgueil
ou Bordeaux.

3. Vouvray 1/2 sec, Côteau du Layon,
Vouvray pétillant brut ou 1/2 sec

Les vins

- 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 42,00 € **(sans poisson 37,00 €)**

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

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

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

Menu 2 à 47,00 € **(sans poisson 42,00 €)**

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

Medaillon 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

Chaque viande est accompagnée de 4 légumes

Menu 3 à 49,50 €
(sans poisson 44,50 €)

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 52,00 €
(sans poisson 45,00 €)

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

*Salade mêlée (Homard, Saumon mariné, Haddock, Crevettes, Avocat)
Feuilleté de Langoustine et son Armoricaïne 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*