

Café d'accueil :

Café, thé
Jus de fruits
Mini viennoiseries
(pain chocolat, croissant, pain au raisin, ...)

Déjeuner :

Menu

Bavarois d'asperges vertes, magrets de canard fumé et pépites de foie gras
Ou
Trilogie de tartares, avocat, saumon frais et céleri sur son pain suédois,
mousseline à la graine de moutarde

Fondant de cuisse de poulet fermier farci aux poivrons confits,
riz pilaf garnis de petits légumes croquant et réduction de bouillon au curry.
Ou
Mille-feuille de médaillon de lotte aux agrumes,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et crème de yusu.

Verrine de panna cotta au coulis de fruits rouge et ses fruits frais
Ou
Tartelette à la fraise sur sa compotée de rhubarbe et crumble.

Pain, café et carafe d'eau

1 verre de vin blanc Côtes de Nuits village
1 verre de vin rouge Côtes de Nuits village

LE MENU DOIT ETRE IDENTIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

Options :

Kir ou jus de fruit accompagnés de ses gougères

Salle Cathédrale :
(en cas de mauvais temps)

Tous nos prix s'entendent hors taxes
TVA à 10% sur les prestations de restauration
TVA à 20% sur la location de la salle

Toutes personnes non décommandées 5 jours à l'avance seront facturées normalement.