

## **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.**