

Menu festif Fin 2018/début 2019
L'Indigo

Mise à disposition d'une salle privée de 20h à 2H
Cuisine faite « maison »

Apéritif

Kir façon royale, Jus de fruit
Mini feuilletés, toasts

Au Choix

Bavarois de Saumon fumé, Bouquet de Salade
Ou
Terrine « Maison » de Foie gras de Canard aux épices douces
Et poire confite à la cannelle

Au Choix

Filet de Loup au coulis de langoustine
Poêlée de légumes à l'ancienne
Ou
Suprême de Poulet fermier au Vin Jaune & champignons des bois
Aumônière de gratin Dauphinois

Fromage blanc à la crème
Ou
Assiette aux 3 fromages secs

Assiette gourmande

Café et Petit fondant au chocolat

Vins servis en bouteilles à concurrence d' 1 bouteille pour 4 Personnes
Tariquet pour le Foie gras. Mâcon Charnay blanc et Côtes du Rhône rouge

Eaux Minérales gazeuses (1L/5 personnes)

32 € Dont TVA à 10% pour le menu et les boissons non alcoolisées + **8€** Dont TVA à 20% pour Forfait boissons alcoolisées

40 € ttc / personne

Menu « Bout chou » à 10€

Un Jus d'Orange ou Coca
Blanc de Volaille et gratin Dauphinois
+Petit fondant au Chocolat

Menu « Galopin » à 15€

Un Jus d'Orange ou Coca et amuse-bouches
Salade Composée
Suprême de Pintade et gratin Dauphinois
Dessert

Repas du club
Samedi 19 janvier à 20H00

Bavarois de Saumon fumé, Bouquet de Salade 1
 Ou

Terrine « Maison » de Foie gras de Canard aux épices douces 2
 Et poire confite à la cannelle

Au Choix

**jour
de fête**



Filet de Loup au coulis de langoustine 1
 Poêlée de légumes à l'ancienne
 Ou

Suprême de Poulet fermier au Vin Jaune & champignons des bois 2
 Aumônière de gratin Dauphinois

Fromage blanc à la crème
 Ou
Assiette aux 3 fromages secs



Coût du repas, boissons comprises 40 euros
Prix 20 euros membres et licenciés
40 euros invités

Choix Menu Club

| Nom | Entrée (1, 2) | Plat (1, 2) |
|-----|---------------|-------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |