

MENUS SAISON 2019

MENU 1 **35€ TTC**

Mise en bouche :

Mini tartelette de saint jacques et tapenade

.....

Pressé de légumes ratatouille, sirop de tomate au basilic et saumon fumé

Ou

« Nougat de fourme » de Montbrison, mesclun

.....

Trou normand (+1,50 euros)

.....

Noix de jambon confite aux girolles

Risotto d'épeautre et wok de légumes

Ou

Suprême de Volaille d'Auvergne rôti, beurre aromatique, Parmentier de légumes

.....

Fromages cuisinés : nems de Brie de Meaux, croquette de roquefort/noix, chèvre frais miel et ciboulette (+ 2euros)

Ou

Fromages affinés

Ou

Faisselle fermière de Saint-Chamond

.....

Pièce montée choux vanille et chocolat

Buffet de desserts : 4 mignardises à définir selon vos envies

Fontaine de champagne possible (+50 euros)

.....

Café

(service, vaisselle comprise)

MENU 2
42€50 TTC

Mise en bouche : crème brûlée foie gras

.....

Tartare de truite d'Ardèche marinée au citron yuzu, asperges croquantes, et jeune pousse
Ou
« bruschetta » de magret fumé, mozzarella, poivrons piquillos, confiture de tomates cerise, roquettes au basilic

.....

Trou normand (+1,50 euros)

.....

Pintade farcie aux cèpes, pommes ratte aux légumes, sauce suprême à l'huile de truffe
Ou
Veau cuit « basse température » jus réduit, moelleux de patate douce, juliennes de légumes aux aromates

.....

Fromages cuisinés : nems de Brie de Meaux, croquette de roquefort/noix, chèvre frais miel et ciboulette (+ 2euros)
Ou
Fromages affinés
Ou
Faisselle fermière de Saint-Chamond

.....

Pièce montée choux vanille et chocolat
Buffet de desserts : 4 mignardises à définir selon vos envies

Fontaine de champagne possible (+50 euros)

.....

Café

(service, vaisselle comprise)

Menu gastronomique
49€ TTC service et
vaisselle inclus

-
Mise en bouche

Mini brochette de gambas

« Bun's de foie gras du Sud-Ouest, compotée de pêche, jeune pousse de salade

Ou

Minute de thon, soja/sésame, émietée de homard, crudités de saisons

. -----

Trou du Velay

Bœuf français de 7h aux morilles, ravioles de légumes

Ou

Pavé de dorade, crème de coques et aneth, risotto noir et asperges

Ou

Souris d'agneau braisée, jus corsé au romarin, tajine de légumes

Fromages cuisinés : nems de Brie de Meaux, croquette de roquefort/noix, chèvre frais miel et ciboulette (+ 2euros)

Fromages affinés

Ou

Faisselle fermière de Saint-Chamond

Pièce montée choux vanille et chocolat

Buffet de desserts : 4 mignardises à définir selon vos envies

Fontaine de champagne possible (+50 euros)

Café

MENU Vegan

Mise en bouche :

Tapenade d'olives et chips de légumes

.....

Tomate garnie d'un tartare de légumes, bisque tomate-citronnelle

ou

Maki de légumes soja-wasabi

.....

**Cannelloni de courgette garni de patate douce à la noisette,
coulis de poivrons et pesto de roquette**

.....

Entremets spéculoos coco et fruits de la passion

25€ TTC

MENU Végétarien

Mise en bouche :

Tapenade d'olives et chips de légumes

.....

Tomate garnie d'un tartare de légumes, bisque tomate-citronnelle

ou

Tarte fine de légumes de saison

.....

Risotto aux morilles

.....

Fromage et dessert idem qu'aux autres convives

28€ TTC

Menu enfant

Melon

**Cuisse de poulet ou Steak haché
Pâtes ou écrasé de pomme de terre**

Yaourt aux fruits

Gâteau au chocolat

7,00 € TTC

**Les prix des menus s'entendent TTC avec service et vaisselle compris
Pas de droit de bouchon pour le service de vos vins et/ou champagne**

**Si la salle ne dispose pas du matériel nécessaire : four, réfrigérateur,
congélateur... la location du matériel sera à la charge des clients.**

**Nous restons à votre disposition pour toute information ou tout changement
au gré de vos envies...**

**N'hésitez pas à nous contacter pour un rendez-vous afin d'établir ensemble
un devis personnalisé.**

leplaisirenequilibre@live.fr

04.77.30.67.54

POELEES GEANTES ET BROCHES

Nous pouvons également vous proposer des poêlées géantes et broche de type : paella, risotto, poulet basquaise, cochon de lait...

En plat unique ou intégré à un menu

Veillez nous contacter par mail : leplaisirenequilibre@live.fr ou par telephone au 04.77.30.67.54 pour toute demande de devis