



MENU MEDIEVAL

75€ / Adulte (plus de 50 Pers)

44€/ MENU ENFANT – de 12 ans

1-MISE EN BOUCHE

Velouté de fèves et petits pois
ou

Velouté de potiron aux châtaignes

Ou

2-ENTREE

Pâté d'oie gourmand aux poires
ou

Croustillant à l'ancienne aux oignons et poireaux

3-PLAT CHAUD

Cochon de lait farci

Duo de pommes en robe des champs
(Pomme au four et pomme de terre farcie)
ou

Suprême de volaille aux champignons des bois
Choux braisé au lard et pommes Boulangères
ou

Fricassée de cabillaud et moules sauce safranée
Fèves et riz sauvage

4- FROMAGE + SALADE

Deux parts de fromage sur lit de salade

5- DESSERT

Fraisier (mousseline et fraises fraîches)
Framboisier (mousseline et framboises fraîches)
Royal (mousse chocolat et feuilletine)
Trois chocolats (chocolat blanc, noir et lait)
Supplice (mousse chocolat blanc et mousse framboise)
Mousse pistache (biscuit amande et mousse pistache et éclats de pistaches)
Framboise passion (mousse passion et framboise)
Caramel (mousse caramel et éclat nougatine)
Chocolat blanc noix de coco (chocolat blanc et crémeux noix de coco)
Tarte aux fruits de saison
Forêt noire
Charlotte poire chocolat
Willos (spéculos, poire, chocolat blanc)
Douceur d'automne (noisette torréfiée, chocolat praliné)
Brochettes de fruits frais de saison (suppl. 4€)
Café gourmand (mini fondant choco, mini crème brûlée, mini ile flottante) (suppl.4€)

OU PIECES MONTEES

Pièce Montée (4 choux/ pers) (suppl. 5€ à 7€)

Pièce montée de macarons variés (4 pièces/ pers) (suppl.5 €)

6- BOISSONS A VOLONTE:

vin blanc,
vin rouge,
eau, jus de fruits, coca cola , café

7-PRESTATIONS INCLUSES :

Location de la Salle avec tables et chaises
Nappes blanches et centres de table rouges
Vaisselle porcelaine blanche, motif arabesques rouges
Verrerie : verre à eau, verre à vin et flûte à Champagne
Serveurs

8- DJ

DJ professionnel de 19h00 à 3h00
Sonorisation et éclairage

9- ANIMATIONS

Le corps de garde Tel 03 44 26 72 26 ou 06 71 46 67 23
contact@corpsdegarde.fr ou www.corpsdegarde.fr