



## **MENU MEDIEVAL**

**70€ / Adulte (plus de 50 Pers)**

**39€/ 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€)

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](mailto:contact@corpsdegarde.fr) ou [www.corpsdegarde.fr](http://www.corpsdegarde.fr)**