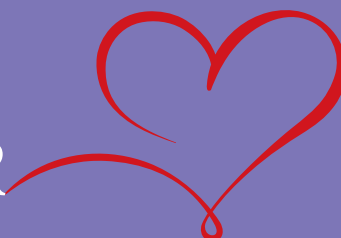




CARTE COUP DE CŒUR



La cuisine d' Annie c'est avant tout la rencontre d'une personne passionnée par la cuisine et son terroir qui nous a séduit par sa simplicité sa générosité et sa disponibilité...
Tout, absolument tout est préparé sur place dans notre cuisine professionnelle qu'elle investira quelques heures avant votre repas.

Tout, absolument tout est issu de produits locaux ...

3 FORMULES



Cocktail dinatoire 36 €

par pers (service compris) :

Toasts et verrines salés à volonté, planches de charcuterie et légumes croquants, mignardises sucrées, soupe champenoise, café



Repas assis 55 €

par pers (service compris) :

Entrée

assiette de foie gras ou salade de gésiers
ou salade de la mer avec truite fumée.

Plat

rôti de veau sauce aux girolles ou roti de boeuf sauce aux cèpes
ou confit de canard/magret de canard sauce au poivre ou suprême de pintade
accompagnement 3 légumes.

Dessert

Patissier : macaron framboise, majestie chocolat,
fraisier, framboisier, tarte citron meringuée à l'unité ou assorti.

Café



Cocktail + repas 72 €

par pers (service compris)

Cocktail + repas assis + plateau de fromages et salade

Option possible pour la formule repas ou cocktail repas : Tourin blanchi et trou périgourdin + 4 €
Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes et incluent la vaisselle et le mobilier du domaine.