

Les Menus

Menu Découverte

40€ par personne

Entrées

*Saint Marcellin rôti au four
Empanadas de boeuf et poulet
Terrine de campagne*

Plats

*Pavé de boeuf argentin
Pampa burger
Brochette de poulet fermier
Poisson du jour*

Desserts

*Tarte tatin
Salade de fruits
Moelleux au chocolat*

Menu Prestige

50€ par personne

Entrées

*Burrata, légumes confits
Empanadas de boeuf et poulet
Gambas à la plancha, caviar d'aubergines*

Plats

*Noix d'entrecôte argentine 200gr
Pluma de porc ibérique
Brochette de poulet fermier
Poisson du jour*

Desserts

*Pavlova aux fruits
Brioche de pain perdu
Moelleux au chocolat*

Toutes les formules sont servies avec des eaux minérales (Vittel et Perrier fines bulles) ainsi que des boissons chaudes en fin de repas (cafés, thés ou décaféinés).

FORMULE + VINS

+ 7€ par personne

*Une bouteille de vin pour 4
(Vin blanc « Chardonnay », vin rouge Argentin « Ché », Vin rosé « Gris blanc »)*

APERITIF + FORMULE

+ 9€ par personne

Un apéritif au choix par personne (coupe de champagne, cocktail ou pinte de bière)

COCKTAIL D'ACCUEIL

+ 150€ (Minimum 20 personnes)

Grande vasque d'un cocktail au choix (Sangria, Soupe de champagne, punch etc...)