

# GRUPPENMENÜ

15 - 200 Gäste

Die Menüauswahl muss ab 15-200 Gäste für alle gleich getroffen werden. Vegetarische Speisen können vereinzelt am Abend gewählt werden. Das Menü und Wein müssen bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung bestellt werden. Der am Grands Plats angegebene Preis bezieht sich jeweils auf ein Vier-Gänge-Menü bestehend aus Hors d'oeuvres, Petits Plats, Grands Plats und Pâtisserie.

## Hors d'œuvres

Im Sharing-Style serviert, um die Gäste willkommen zu heißen.

Olives Marinées, Baguette und Beurre d'Isigny, Saussison Sec

## Petits Plats

Ein Tellergericht für jeden Gast

– bitte wählen Sie aus den unten angeführten Alternativen aus

- \* Bisque de Homard \* Salade Chèvre \* Tartare et Frites
- \* Fromage de Chèvre et Betterave Tartine \* Tête de Veau

## GRANDS PLATS

Bitte wählen Sie aus den unten angeführten Alternativen aus  
(Gerichte zum Teilen sind entsprechend gekennzeichnet)

- \* Coq Rôti 55€ (Gericht zum Teilen)
- \* Côte de Boeuf 71€ (Gericht zum Teilen)
- \* Confit de Canard 54€ \* Aile de Raie 58€ \* Végétarien de Saison 52€

## Pâtisserie ou Fromage

Ein Gericht für jeden Gast

– bitte wählen Sie aus den unten angeführten Alternativen aus

- \* Crème Brûlée \* Mousse au Chocolat \* Petits Fours
- \* Fromage \* Sorbet

Bitte erkundigen Sie sich nach Zusatzstoffen und Allergenen.