



10 Avenue Centrale ou Halles Diderot
42300 Roanne, 04 77 68 34 05

Menus « Tout Compris »

Service, vaisselle, nappage en non tissé

Tarifs TTC – tva 10 %, valable pour un minimum de 45 personnes

Ces menus sont des propositions et peuvent être adaptés selon vos souhaits.

Menu à 48.50 €

Kapla de canard réalisé par nos soins sur compotée d'oignons rouges et salade du jardin

Sauté de veau morilles, pommes de terre rôties & tian de légumes

Ardoise à partager : Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou assiette de mignardises

Pain Café

Menu à 52.00 €

Saint jacques sur émincé de poireaux & carottes

Longe de veau à la crème de girolles, pommes de terre confites & tian de légumes

Ardoise à partager : Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou assiette de mignardises

Pain Café

Menu à 55.00 €

Terrine de ris de veau aux morilles

Médaillon veau au jus corsé, millefeuille de pommes de terre à la duxelles truffée, brochette de légumes

Ardoise à partager : Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou assiette de mignardises

Pain Café



Menu à 57.00 €

Terrine de foie gras canard maison & compotée d'oignons rouges
Salade du jardin, pain figues & noix

Pavé de boeuf sauce périgourdin, gratin dauphinois & poêlée de champignons

Ardoise à partager : Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou Assiette de Mignardises

Pain Café

Menu à 61.00 €

Pavé de sandre aux écrevisses

Magret de canard au miel d'épices, parmentier aux cèpes, flan de légumes

Ardoise à partager : Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme, Comté

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou assiette de mignardises

Pain Café

Menu en buffet à 53.00 €

Navette magret fumé, tomate confite et caviar d'aubergines
Navette saumon fumé, crème fouettée citronnée et brin d'aneth
2 pièces par personne

Canapés - 2 pièces par personne

Involtini-tomate confite, tagliatelle de courgette-gambas, foie gras-figues

Blinis à la crème truffée, gaufre pomme de terre garnie de fromage frais ailé, sablé parmesan
surmonté de fromage frais, mini pain pita au poulet et crudités
4 pièces par personne

Point Chaud 150 g : poulet, bœuf, agneau, escargots, crevettes, ...

Plat Chaud : blanquette de veau à l'ancienne, Riz

Fromage blancs ou assiettes de fromages secs

Gâteaux 1 ou 2 sortes ou assiette de mignardises

Pain Café