



660, route de Mours

26380 Peyrins

Tél: 04 75 05 68 54 ou 04 75 05 97 10



## MENUS 2018

Repas d'associations



Nos menus sont des suggestions,  
nous personnalisons votre repas sur  
rendez-vous.

## Menu tout compris 17,50€

### Entrée au choix

- Tarte chaude aux choix et salade verte (forestière, provençale, lorraine, alsacienne, Vercors, saumon)
- Fond d'artichaut aux crevettes et fromages frais
- Verrine de crème d'avocat, crabe et crevettes
- Muffin aux courgettes et noix, salade grenobloise
- Gâteau roulé à la tomate et fromage frais aux fines herbes
- Flan de carottes au chèvre frais
- Flan de potiron au Roquefort
- Salade de croupes (fournies et triées par vos soins), anchois, œufs durs
- Salade Lyonnaise : Salade verte, œuf dur, tomates, lardons, croutons
- Salade paysanne et petite caillette

### Plat au choix

- Choucroute
- Colombo de poulet et riz
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Poulet basquaise et riz
- Couscous royal
- Tajine de poulet aux pruneaux, légumes et semoule
- Potée auvergnate (lard, saucisse fumée, échine de porc choux braisé et pomme de terre)
- Sauté de porc aux olives, gratin dauphinois
- Blanquette de dinde au cumin et riz long
- Diots, rougail et Polenta
- Civet de porcelet et gratin dauphinois
- Paëlla
- Tartiflette et salade verte

### Fromage unique

Fromage Sec ou Fromage Blanc

### Dessert au choix

- Gratin de mangues et framboises
- Fondant chocolat Valrhona, crème anglaise
- Crémeux chocolat et mandarines
- Minestrone de fruits à la fleur d'oranger
- Baba au rhum chantilly maison praliné
- Gaufre, fruits et chantilly
- Tarte citron meringuée
- Panacotta vanille et coulis de fruits rouges et son Baba au Rhum
- Brownies
- Flan pâtissier aux pruneaux ou aux abricots
- Duo de mousse chocolat Valrhona
- Verrine poire Belle Hélène
- Crème brûlée
- Pommes caramélisées au pain d'épice
- Moelleux chocolat à l'orange

### Prestations comprises :

Eau de source, Pain

Le vin, café

Mise en place, Vaisselle,

Nappage et serviettes papier

Service

Ou

## Menu 15,00€

Sans : Mise en place, vin,

nappage et serviette

## Menu « Banquet » tout compris 28,00€

### Entrée au choix

- Salade chèvre et miel en brique, croutons et lardons
- Salade Vercors: Tartine au Bleu du Vercors, noix
- Salade Drômoise: ravioles frits et caillette
- Tartine savoyarde et salade verte
- Terrine de l'Escoffine aux foies de volaille
- Mousse aux champignons et sa tuile de châtaigne
- Salade Italienne: aubergine mozzarella, tomate, jambon cru
- Salade Landaise: magret, foie de volaille et gésiers
- Velouté Châtaigne ou aux cèpes, tartine au choix, salade verte
- Tête de veau, langue de bœuf, pommes vapeur, sauce grêbiche

### Poissons chauds au choix :

- Aïoli : Morue et légumes vapeur
- Dos de cabillaud à la méditerranéenne
- Croûte chaude aux escargots et champignons de Paris frais
- Curry de poissons façon bouillon
- Filet de truite aux Baumes de Venise
- Bavarois au saumon, sauce citronnée
- Quenelle de brochet, sauce crevettes
- Filet de Merlu, sauce oseille

### Intermèdes au choix

- Sorbet Poire et son eau de vie
- Sorbet Pomme et Calvados
- Sorbet citron et Limoncello

### Viandes au choix :

- Coq au vin, gratin dauphinois
- Poulet aux langoustines ou écrevisses, tagliatelles
- Filet mignon de porc Cuisse de canette, sauce poivre vert, lasagnes aux légumes
- Sauté de pintade au vinaigre échalotes, Gratin dauphinois
- Gardianne de bœuf en civet, légumes au choix
- Sauté de veau au chorizo
- Roulé de veau façon alsacienne
- Paleron de bœuf aux carottes
- Tête de veau et langue de bœuf, sauce grêbiche, pommes vapeur
- Saucisse de Morteau à la sauce tomate, risotto
- Vol au vent aux girolles, dinde et curcuma, riz blanc

Fromage unique : Fromage Sec ou Fromage Blanc

### Dessert au choix :

- Tarte citron revisitée
- Tiramisu framboises spéculos ou crème de marrons
- Entremet Poire Chocolat ou passion mangue
- Tarte Tatin au caramel beurre salé
- Framboisier et coulis fruits rouges
- Paris-Brest
- Crémeux Valrhona crumble amandes et noisettes avec glaçage aux agrumes
- Comme une forêt noire en verrine

### Prestations comprises :

Eau de source, Pain et café, vin  
Mise en place, Vaisselle  
Nappage et serviettes papier  
Service

Ou

**Menu 25,00€**

Sans : Mise en place,  
nappage et serviette et vin