

La chapelle aux brocs, 12 novembre 2017

Sujet : Proposition d'un menu de groupe

Monsieur, Madame,

C'est avec plaisir que nous vous proposons nos plats pour un diner ou déjeuner de groupe (entre 10 et 25 pers.) au restaurant du Domaine la Chapelle.

Les entrées (choix unique à faire d'avance)

Salade gourmande (gésiers, magret fumé, noix, foie gras mi- cuit ou fromage de chevre)

Carpaccio de bœuf & parmesan

Terrine de poisson & coulis de tomates

Salade folle (saumon fumé, magret fumé, jambon sec & oranges)

Les plats principaux (choix unique à faire d'avance)

Pavé de bœuf, sauce bordelaise

Pintade farcie

Pave de Saumon, sauce basilic

Confit de canard

Magret de Canard à la moutarde Violette/forestière

***Tous nos plats sont accompagnés de Pommes de terre & des Légumes de saison**

Dessert au choix (choix unique à faire d'avance)

Crème brûlée

Nougat glacé aux noix

Fondant au chocolat

Tarte Tatin

Profiteroles

Parenthèse en Corrèze

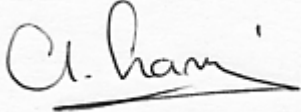
Menu de 3 plats au prix de € 25,50 au lieu de € 27,50 par personne (si min. 15 pers.) et au prix de € 29 au lieu de € 31,00 avec fromage & salade verte, boissons exclues.

Pour les enfants nous vous proposons, soit une demi-portion du menu au prix de € 13,50, soit un menu enfant comme Steak hache & frites, pâtes bolognaise, ou escalope de poulet & riz/pates/frites avec une glace en dessert au prix de € 10,00.

Nous espérons que notre proposition vous conviendra et n'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez des modifications ou autres.

Avec nos sincères salutations,

Domaine la Chapelle



Roland et Angélique Maessen