

La Vallée de l'Yonne

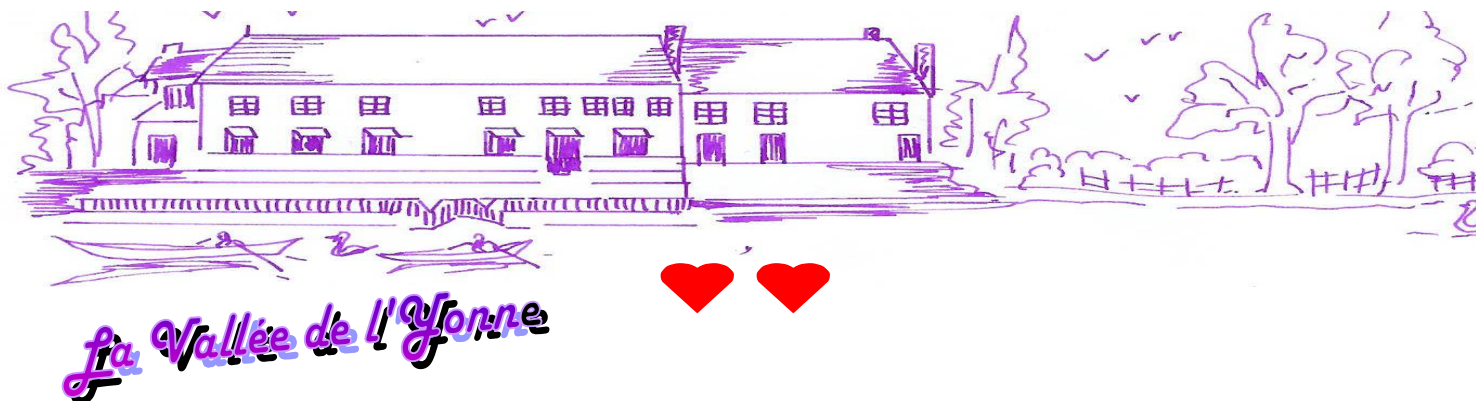


PROPOSITIONS DE MENUS

Menu n°1 à +6 €	Menu n°2 à +11€
Blanc cassis avec gougères *****	Blanc cassis avec gougères et cake aux olives *****
<u>Entrées chaudes</u>	<u>Entrées chaudes</u>
Feuilleté au chèvre chaud sur salade Terrine de poisson maison servie chaude à la sauce Normande Quiche aux fruits de mer Eufs meurette ou	Gésiers confits sur salade Aumonière de fruits de mer Feuilleté aux asperges Jambon braisé à la Chablisienne Pavé de saumon à l'oseille ou
<u>Entrée froide</u>	<u>Entrée froide</u>
Assiette de crudités	Assiette de crudités
*****	*****
Bourguignon Coq au vin Pintade aux champignons Blanquette de veau à l'ancienne	Filet mignon sauce forestière Magret de canard au poivre vert ou au vinaigre de Xérès Cuisse de canette aux épices Faux filet sauce Madère Sauté de veau Coq au vin
*****	*****
Assiette de trois fromages Salade	Assiette de trois fromages Salade
*****	*****
Tarte aux pommes ou au citron Tarte aux poires aux amandes Crème caramel Pommes à la Jubilé Omelette Norvégienne	Charlotte aux poires sur coulis de framboise Coupe bourguignonne (sorbet cassis et chantilly) Tarte maison aux fruits Omelette Norvégienne Millefeuilles
*****	*****
Vins rouge et blanc (cuvée) Café	Vin blanc – Vin rouge (Côtes du Rhône) Café



Menu n°3 à +16 €	
<p>Blanc cassis avec gougères et cake aux olives *****</p> <p style="text-align: center;"><u>Deux entrées au choix</u> <u>Entrées chaudes</u></p> <p>Aumônière de fruits de mer Feuilleté aux asperges Feuilleté aux escargots Jambon braisé à la Chablisienne Pavé de saumon à l'oseille Médaille de sole à la Normande Craquant de Saumon</p> <p style="text-align: center;"><u>Entrée froide</u></p> <p>Hors d'œuvres variés et charcuterie *****</p> <p>Trou Bourguignon *****</p> <p>Filet mignon sauce forestière (+1€) Filet de bœuf (+1,5€) Magret de canard au poivre vert Faux filet sauce Madère Coq au vin Gigot Jambon à l'os à la Chablisienne</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Assiette de trois fromages Salade *****</p> <p>Charlotte aux poires sur coulis de framboises Nougat glacé sur coulis Fondant au chocolat sur crème anglaise Omelette Norvégienne Gâteau d'anniversaire *****</p> <p>Vin blanc - Vin rouge (côte du Rhône) Café</p>	



Pour que votre repas se passe dans les meilleures conditions, nous vous informons des conditions de vente.

L'apéritif

Il est servi à table ou sous forme de buffet à raison d'un verre par personne.
Un blanc cassis/ jus d'orange et 2 gougères par personne.

Il peut être plus festif :

- Sangria..... +0.5€
- Kir royal +1.5€
- Autres apéritifs..... (supplément)

Vins de Bourgogne

Vous avez la possibilité d'améliorer les vins, nous vous proposons un choix de Bourgogne :

Vins blancs : Aligoté (7€), Chardonnay (8€), Chablis (11€)

Vins rouges : Coulanges (8€), Irancy (11€)

Vin pétillant : Crémant (11€)

Champagne

La bouteille.....20€ / bouteille

Vous pouvez apporter votre champagne, nous vous fournissons les flûtes (0.60€ / flûte).

Après 23h

Le personnel n'est plus à votre service. Le dessert et le café vous sont présentés, vous vous servez vous-même et vous débarrassez vos tables.

Après minuit

Il est demandé un supplément de salle de 30€/h.

Soirée dansante :

Vous pouvez amener votre propre sono, aucun supplément vous sera demandé.

Par contre si vous le désirez, nous fournissons une sono et un animateur pour votre soirée.

Il vous en coûtera 30€/h après 23h.

Spectacle de Magie comique (1h10)..... 60€

