

Nos 'Apéritifs'

En préambule à vos Repas

Une Consommation

Apéritif Dijonnais : Aligoté et Crème de Cassis 8 €

Crémant de Bourgogne 12 € - Crémant cassis 13 €

Champagne Monopole Heidsieck 16 € - Kir Royal 17 €

~

Tous nos Apéritifs sont accompagnés
de Feuilletés ou Gougères.

Vous pouvez aussi envisager
des Canapés supplémentaires - 3 Pièces 6 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Loi N° 9132 Art L.3342- 1 et Art L.3342- 3 du code de la Santé Publique*

Document non contractuel. Tarifs susceptibles de modification

Nos 'Cocktails à la carte'

A partir de 20 personnes

8 PIECES 14 € - 10 PIECES 17 € - 15 PIECES 26 € -
18 PIECES 32 € - 24 PIECES 41 €

Sélectionnez un nombre de pièces adapté à vos besoins
dans nos propositions de Mets Froids, Mets Chauds et Mets Sucrés.
Ou laissez-vous guider par notre Chef
qui se chargera de composer votre Cocktail.

Mets Froids

Roulé de saumon mi cuit à l'onori / wasabi
Sardine au beurre demi sel
Royale de foie gras à l'Hibiscus / bouchon façon baba
Sphère de poulet fermier façon basquaise / sablé parmesan
Dé de jambon persillé / moutarde cassis Fallot
Duo de saucissons secs en cornet
Œuf de caille façon mimosa
Caviar de courgette / crémeux chèvre miel / éclats de noix
Saveur jurassienne façon île flottante

Mets Chauds

Coquille de Saint Jacques gratinée au corail d'oursin
Black gambas
Accras de morue / tomate piquante
Mini burger
Croq' monsieur façon tacos
Hot dog au ketchup cassis
Raviole de Dauphiné à la crème persil
Saucisse de Morteau et Cancoillotte façon tartiflette
Escargot en coquille / beurre de persil
Velouté de légumes de saison

Document non contractuel. Plats et tarifs susceptibles de modifications.

Fromage

1 pièce de Comté

Mets Sucrés

Madeleine vanille
Mini cannelé
Tartelette citron / camomille
Panna cotta pain d'épices / marmelade cassis
Macaron du moment
Moelleux chocolat noisette
Verrine pistache / framboise
Financier croquant chocolat
Mini flan parisien
Moelleux banane / praliné cacahuète
Panna cotta noix de coco / brunoise exotique
Bouchée fromage / Yuzu
Mini muffin caramel

Menu 'Business'

32 €, café inclus : un plat + un dessert

39 €, café inclus : une entrée + un plat + un dessert

**Sélectionnez un Menu commun pour l'ensemble des convives
ou laissez-vous guider par notre Chef
qui vous composera un Menu selon le marché du jour**

***(Pour information, toute modification de plat le jour de la manifestation
entraînera un supplément)***

Les Entrées

Duo de soupions et Saint-Jacques aux agrumes / crémeux d'avocat, kiwi / dentelle rouge

Œuf coulant / crème de petits pois / fromage frais / jambon Bellota / pousses croquantes

Royale de foie gras des Landes en transparence fruits rouges / baba imbibé à l'eau de lavande

~

Les Poissons et Les Viandes

Pêche du moment / crème de langoustine / polenta /
salade aromatique au « Wakamé »

Travers de porc crousti-moelleux / crémeux de shiitakés et fromage de chèvre frais

Filet de pintade rôtie sur sa peau / sauce Chimichurri / légumes du marché

~

Les Desserts

Crémeux basilic / petits fruits rouges frais / tuile craquante aux amandes / sorbet fruits rouges

Finger façon « snickers » / glace cacahuète

Choux croquant garni aux parfums de saison / sorbet

Menu 'Caprices & Plaisirs'

49 € Café inclus

Duo de fromages, en supplément

Mise en bouche

~

Les Entrées

Mosaïque de saumon, mi-cuit à l'encre de seiche /
crèmeux au chèvre frais / pousses croquantes

Foie gras des Landes en transparence, fruits rouges / Baba imbibé à l'eau de lavande

Œuf de poule plein air de « Gevrey Chambertin » façon cocotte / crèmeux façon marinière /
mouillette au beurre de caviar

~

Les Poissons et Les Viandes

Poisson selon arrivage, légumes du marché

Pièce de veau cuite à basse température / jeunes carottes confites au miel du Morvan /
jus brun à la sauge

Filet de cannette rôti / jus aux épices douces / pressée de pommes de terre à la fleur de thym /
salade de radis noirs

~

Les Desserts

Tartelette aux fraises / pistache et Yuzu / sorbet à la fraise

Pavlova sésame noir / mangue et fruits de la passion / glace sésame noir

Mousse de chocolat 70% / croustillant café et noisettes caramélisées / glace café

~

Menu commun à choisir pour l'ensemble des convives
(Une Entrée, un Plat et un Dessert parmi nos suggestions)
(Pour information, toute modification de plat le jour de la manifestation entraînera un supplément)

Le 'Buffet'

A partir de 20 personnes

43 € Café inclus

Buffet d'entrées

Saumon cuit fumé, mousse tarama, œuf de saumon
Jambon du Morvan
Persillé de volaille à la graine de moutarde
Pain surprise
Velouté de courge et marron
Crudités, salade verte et condiments

Plat chaud (en shaffen dish)

Médailon de merlan à la crème de roche, galette de riz safranée
Ou
Bœuf bourguignon, gâteau de pomme de terre au lard fumé
Ou
Fondant de bœuf braisé au Pinot Noir / gratin de pommes Charlotte à la fleur de thym
Ou
Blanquette de veau, étuvée de carottes et oignons grelot

Buffet de desserts

Tiramisu
Ile flottante au pain d'épices
Salade de fruits à l'anis de Flavigny
Tartes aux fruits du moment
Fromage blanc et son coulis

Cave à vins

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER
PRIX PAR PERSONNE

Forfait n°1 - 16 €

Chardonnay, La Cave d'Aze
Bourgogne « Vieilles Vignes » de Pinot Noir, A. Bichot
Ou
Bourgogne Aligoté, A. Bichot
Coteaux bourguignons, A. Bichot

Forfait n°2 - 18 €

Hautes Côtes de Nuits, « Le Lieu Dit », Domaine Pansiot
Hautes Côtes de Beaune, A. Bichot
Ou
Pouilly Vinzelles, Caves des Grds Crus Blancs
Pinot Noir « Secret de Famille », A. Bichot

Forfait n° 3 - 20 €

Chablis « Long-Depaquit », A. Bichot
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes », A. Bichot

Forfait n° 4 - 23 €

Montagny Tête de Cuvée, Berthenet
Santenay, A. Bichot

Autres forfaits sur demande

La Descente de cave

SELECTION DE NOTRE SOMMELIER
BOUTEILLE DE 75 CL

Blanc

Bourgogne Aligoté, A. Bichot	27 €
Chardonnay, La Cave d'Aze	29 €
Mâcon Fuissé, D. Giroud	38 €
Hautes Côtes de Nuits, D. Pansiot	46 €
Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus Blancs	45 €
Saint Véran, Giroud	45 €
Mâcon Chaintré « Cuvée des Silex », Baronne du Chatelard	46 €
Montagny, Tête de Cuvée, Berthenet	49 €
Chablis, A. Bichot	49 €

Rouge

Coteaux bourguignons, A. Bichot	24 €
Bourgogne « Vieilles Vignes de Pinot Noir », A. Bichot	34 €
Mâcon, La Cave d'Aze	36 €
Hautes Côtes de Beaune, A. Bichot	41 €
Bourgogne Pinot Noir « Secret de Famille », A. Bichot	44 €
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes », A. Bichot	45 €
Santenay, Albert Bichot	49 €
Givry, Domaine Deliance	49 €
Givry 1 ^{er} cru « Clos de la Marole », Domaine Deliance	59 €
Fixin « Monopole », Clos Saint Louis	79 €

Champagne, Crémant, Sans Alcool

Champagne Monopole Heidsieck	70 €
Champagne Henriot Brut	80 €
Crémant, Picamelot	36 €
Coca Cola (litre)	12 €
Eau rafraîchissante (citronnade, cassis, menthe glaciale)	12 €
Carafe de Jus de fruits (Orange et Pamplemousse) (1.5 L)	12 €
Eau minérale (litre)	6 €
Café	3.50 €

Millésimes et Tarifs susceptibles de modifications

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Loi N° 9132 Art L.3342- 1 et Art L.3342- 3 du code de la Santé Publique
Document non contractuel. Tarifs susceptibles de modifications. Prix en Euros.

Document non contractuel. Tarifs susceptibles de modifications. Prix en Euros.