



Découvrez nos formules dans notre salle de séminaires toute équipée (vidéoprojecteur et écran géant) et insonorisée.

Repas 1

Verrine saumon crevettes
Perles des mers

Confit de canard, poêlée
sarladaise

Tomate provençale, haricots
verts

Assiette de fromages jeunes
pousses de salade

Dôme Rubis

(Mousse framboise coque
chocolat et pistache)

Café et vin compris

Repas 2

Cassiolette de St Jacques à la
bretonne

Filet mignon braisé
Gratin de pommes de terre
Tomates farcies
Poêlée forestière

Assiette de fromages jeunes
pousses de salade

Délicieux Chocolat Passion

**

Café et vin compris

Repas 3

Assiette de saumon Fumé

Filet de Bar sauvage
Riz safrané, tomate et gratin
de légumes

Assiette de fromages jeunes
pousses de salade

Elégance au chocolat

**

Café et Vin compris

Repas 4 (+2 €/pers)

Foie gras de canard
confit d'oignons
Pain toasté aux Figues

Pavé de quasi de veau
Pomme Anna, duo de
courgettes
Tomates confites

Assiette de fromages jeunes
pousses de salade

Assiette de gourmandises

**

Vin compris

45 € HT par personne, « deux parties de bowling comprises »