Proposition de menu. Restaurant le Val'Gourmand

64, place de la mairie 42320 VALFLEURY

MENU N°1

1) Apéritif : Blanc cassis (1 verre par personne)

Sirop ou jus de fruits

2) feuilletés apéritifs

3) Vin proposé : 1 bouteille pour 5 (panaché entre rouge et rosé) Rouge : Vin de pays d'oc Merlot

Rosé : Vin de pays d'oc Syrah

Blanc sur demande : pinot gris de chagnon

4) Menu :

Entrée :

Duo terrine et saucisson de st Christo en Jarez et sa verdure de Cellieu.

Plat chaud : (à définir 4 jours avant la prestation par téléphone ou mail)

Choix 1: Joue de Bœuf façon bourguignon

Choix 2 : Blanquette de Veau

Accompagnement :Plat au four de pomme de terre Fromage :

Trio de fromages secs de Fontanès

Faisselle de Fontanès et ses accompagnements coulis de fruits rouges, crème et cassonade.

Dessert :Tarte fine aux pommes de Cellieu.

5) Boisson chaude : Café, thé ou infusion

6) Prix du MENU N°1: 19,80 €

MENU N°2

1) Apéritif : Blanc cassis (1 verre par personne)

Sirop ou jus de fruits

2) feuilletés apéritifs

3) Vin proposé : 1 bouteille pour 5 (panaché entre rouge et rosé)

Rouge : Vin de pays d'oc Merlot

Rosé : Vin de pays d'oc Syrah

Blanc sur demande : pinot gris de chagnon

4) Menu :

Entrée : (à définir 4 jours avant la prestation par téléphone ou mail) Choix 1 : duo terrine et saucisson de st Christo et sa verdure de Cellieu.

Choix 2 : Velouté de mâche, à la crème de « Pilon rond » fleuron au thym

Plat chaud : (à définir 4 jours avant la prestation par téléphone ou mail)

Choix 1 : Filet de merlu à la crème de curry, purée de carottes au cumin

Choix 2 : cuisse de pintade rôti, sauce forestière

Choix 3 : rôti de porc au jus Accompagnement :

Plat au four de pomme de terre/ légumes du moment

Fromage :

Trio de fromages secs de Fontanès

Faisselle de Fontanès et ses accompagnements coulis de fruits rouges, crème et cassonade.

Dessert : (à définir 4 jours avant la prestation par téléphone ou mail) Choix 1 : Tarte fine aux pommes et poire de Cellieu.

Choix 2 : Assiette de dessert du moment (panaché de dessert fruits, chocolat)

Choix 3 : Gâteaux d'anniversaire

> Duo Gâteau Mousse poire et Gâteau Chocolat Oricao décorés selon vos besoins

5) Boisson chaude : Café, thé ou infusion

6) Prix du MENU N°2: 23.70 €