

*À l'attention du responsable du personnel,
pour vos repas de fin d'année, nous vous proposons plusieurs formules
conviviales*

MÉNUS GROUPES

Recommandé par le guide du routard, guide du petit futé et restaurateurs de France

A PARTIR DE 20 PERSONNES

Forfait 22 Euro

KIR CASSIS

- Duo de tomates mozzarella, à l'huile d'olive + Salade verte.
- Médaillons de Tomates au chèvre, vinaigrette à l'émulsion d'herbes fraîches
 - Avocat sauce cocktail, mesclun de salade
- Feuilleté aux écrevisses décortiqués à la crème de basilic
 - Feuilleté de confit de canard aux petits champignons
 - Feuilleté aux champignons et à la crème d'estragon
 - Bouchée à la reine au poisson en sauce béchamel
- Salade de chèvre aux lardons déglacés au vinaigre de Xérès
 - Bouquet de crevette mayonnaise
 - Télinnes persillées au petit blanc de la Gravette
 - Déclinaisons de salaisons artisanales du Tarn

- Emincé de Râble de lapin en sauce brune
- Cuisse de canard confite, sauce à l'écorce d'orange
- Lapin sauté chasseur, sauce brune aux champignons
- Médaillon de Gigot d'agneau Aveyronnais cuit au feu de bois
 - Cuisse de canette à la provençale
 - Sauté de biche sauce Grand Veneur
 - Fricassée de volaille à l'ancienne

Assortiment de fromages

Ronde des desserts de la maison (3 desserts différents)

Fondant au chocolat

Bavarois à la poire

Framboisier

Fraisier

Tarte au citron

Tarte aux pommes

Café

*RESTAURANT « LE BRÛLE », au Relais Des Verriers. Tél. : 04.67.55.30.73.
Sauteyrargues.*

**¼ de vin au pichet/personne, Rouge et Rosé, cave coopérative de Corconne
CHOISIR UNE SEULE SUGGESTION POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
Votre réservation est confirmée dès réception d'un acompte de 30 % du montant prévisionnel
total.**