



## EXEMPLE DE MENU DE GROUPE ( A PARTIR DE 15 PERSONNES)

### Entrées

Le Fras de Puisaye à la Sauge

ou

Gravlax de truite bio, crème aux baies roses

ou

Terrine maison aux trois viandes et ses pickles

*Toutes les entrées sont accompagnées d'un mesclun réalisé avec les légumes frais de nos maraîchers bio.*

### Plats

Le boeuf de parthenaise en Bourguignon mijoté douze heures et ses légumes de saison

ou

Poulet fermier au vin jaune comme en Arbois

ou

Feuilleté de truite bio de Crisenon à l'estragon, sauce fraîche coriandre

### Plateau de fromages de Bourgogne Franche Comté

### Desserts

Fondant au chocolat d'équateur, crème anglaise maison

ou

Tarte amandine aux fruits de saison, crème fouettée et sirop de liqueur de cassis de Meursault

ou

Crème brûlée parfumée à la vanille bio de Madagascar

**Tarif : 39 euros par personne TTC hors boissons, service compris.**

**Exemple de menu adaptable en fonction des saisons, modifiable selon vos envies.  
Contactez-nous pour élaborer ensemble le menu parfait en fonction de votre évènement.**