

BANQUET DE FIN D'ANNEE

58 € par personne, boissons comprises

Valable du 01 décembre 2011 au 31 janvier 2012

Minimum 10 personnes

Apéritif

1 Coupe de Vin Pétillant de Loire Demi-sec & 3 Feuilletés

Les entrées

Brochette de Saint Jacques et lard croustillant sur pressé de lentilles, velouté de potiron

Ou

Marbré de cabillaud et rouget aux légumes barigoules

Ou

Pressé de queue de bœuf et foie gras façon pot au feu

Les poissons

Tournedos de saumon aux herbes en matelote au vin de Chinon

Ou

Daurade royale contisée au basilic, tatin d'endive, jus blond à l'orange

OU

Les viandes

Tournedos de canette au miel et dix parfums d'épices, polenta aux amandes et crémeux de céleri

Ou

Paleron de bœuf fondant aux légumes oubliés, jus à la cardamome

Les fromages

(Supplément de 7 €)

Assortiment de 3 fromages

Ou

Le petit chèvre rôti au lard et tapenade

Les desserts

Ananas façon Suzette, sorbet exotique

Ou

Crumble aux poires et coings, grog aux épices

Ou

Verrine 3 chocolats

(crémeux Jivara, sorbet ivoire, émulsion chocolat noir)

Café & Mignardises

Boissons Comprises : 2 verres de vin de la Région & ½ bouteille d'eau minérale par personne

Menu unique pour l'ensemble des convives.

Choix de menu à nous communiquer 15 jours avant la manifestation

Le Domaine de Beauvois – 37230 Luynes

Tel : 02 47 55 50 11 – Fax : 02 47 55 59 62

e-mail : beauvois@grandesetapes.fr - Site internet : www.beauvois.com