

L'ATELIER

110

RESTAURANT-TRAITEUR

**PROPOSITION MENU- PRIVATISATION DE SALLE**

*APERITIF 3 PIÈCES COCKTAIL DU CHEF, 1 KIR/PERSONNE*

**ENTRÉE AU CHOIX:**

*FROMAGE FRAIS ET CRABE, FRAICHEUR D'ASPERGES VERTES ET FÈVES À LA CORIANDRE  
ANTI-PASTI DE LÉGUMES GRILLÉS, MOZZARELLA BUFFALA ET SERRANO  
PRÉSSÉ DE CANARD CONFIT À L'ABRICOT, CHUTNEY ET TARTINES  
TARTELETTE AUX LÉGUMES, ROQUETTE ET PESTO  
ARDOISE DE SAUMON FUMÉ MAISON, BLINIS ET CRÈME DE PAYS  
CROQUANT DE LIEU JAUNE EN TARTARE, RÂPÉ DE CITRON À LA BULGARE*

**PLAT AU CHOIX:**

*PAVÉ DE THON PATUDO À LA MANDARINE, LÉGUMES CROQUANTS À LA BARIGOULE  
DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE  
BALLOTIN DE POULET JAUNE À LA NORMANDE,  
GALETTE DE POMME DE TERRE, BOUQUET D'ASPERGES  
MIGNON DE PORC RÔTI PRINTANIER, ROS'ANNA DE CAROTTES ET LÉGUMES PRIMEURS  
MÉDAILLON DE VEAU AUX GIROLLES ET RISOTTO CRÉMEUX  
MAGRET DE CANARD RÔTI, CAMEL BEURRE SALÉ, PANIER DE POMMES GRENAILLE  
DORADE À LA PLANCHA, TIAN DE LÉGUMES ET PESTO DE TOMATES*

**DESSERT AU CHOIX:**

*PANNA COTTA VANILLE AVEC ÉCLATS DE PASSION, MÉLIMÉLO DE FRUITS ROUGES FRAIS  
VERRINE ANANAS KIWI FAÇON MOJITO  
MACARONADE FRAMBOISE ET CITRON VERT  
TARTELETTE TOUT CHOCOLAT AUX ÉCLATS D'ORANGE CONFITE  
TIRAMISU AUX POIRES CONFITES, CAMEL BEURRE SALÉ  
ROYAL DE L'ATELIER : GANACHE CHOCOLAT, CAMEL SALÉ CROQUANT NOISETTE  
TARTELETTE CITRON À NOTRE FAÇON*

**FORMULE PROPOSÉE À 35€ TTC**

*1/4 DE VIN, EAUX MINÉRALES, PAIN ET CAFÉ INCLUS*

*-MENU AVEC 5 PIÈCES COCKTAIL, 2 FROMAGE ET SALADE: 40€ TTC/PERSONNE*