

**L'ATELIER**

**110**

RESTAURANT-TRAITEUR

**PROPOSITION DE MENU GROUPES**

**ENTRÉE À DÉFINIR:**

FONDANT DE VOLAILLE FAÇON TAJINE

VERRINE AVOCAT CREVETTE COCKTAIL

FEUILLETÉ PROVENÇALE ET BOUQUET DE MÂCHE

RILLETES DE SAUMON, CROUSTILLES DE PAIN

BOUQUET DE SALADE CAMPAGNARDE AUX ÉCLATS DE NOISETTES

**PLAT À DÉFINIR:**

PAVÉ DE MERLU RÔTI AU CHORIZO, RIZ FAÇON PAËLLA

DOS DE SAUMON POCHÉ AU CITRON, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE

TOURNEDOS DE CABILLAUD À L'ÉTUVÉE, RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS

COEUR DE FILET DE PORC EN COCOTTE, PETITS LÉGUMES GRILLÉS ET AROMATES

JAMBONETTE DE VOLAILLE FONDANTE, CRÉMEUX DE PETITS POIS PRINTANIER

**DESSERT À DÉFINIR:**

SABLÉ CHOCOLAT NOISETTE, CRÈME ANGLAISE

VERRINE DE FRUITS FRAIS À L'ORANGE

MOELLEUX ANANAS FAÇON TATIN

FONDANT CHEESE CAKE À L'ORANGE, COULIS DE FRUITS ROUGES

TARTELETTE NORMANDE TIÈDE

**FORMULE COMPLÈTE PROPOSÉE À 20€ TTC/PERSONNE**

( INCLUS: CARAFE D'EAU, 1/4 DE VIN ET CAFÉ )

**FORMULE COMPLETE PROPOSEE A 25€ TTC/PERSONNE**

(INCLUS: 1 KIR APERITIF/PERSONNE, ASSORTIMENT SALE,

EAUX MINERALES PLATES ET GAZEUSES 1/4 DE VIN ET CAFE INCLUS)