

Repas

2022

DANSANT

*au parc
Bagatelle*



MENU*

À 39,00€

Apéritif

Coupe pétillante et ses amuses bouches.

Entrées

Dos de saumon cuit à l' unilatéral, sauce marinière safranée et sa purée d'artichaut.

Mousson de canard, mesclun à l' huile de noisettes, pain de campagne grillé.

Croustade de volaille, ris de veau et champignons.

Salade périgourdine, gésier, magret fumé, foie gras. *Supp 3,00 €*

Plats

Blanquette de veau à l' ancienne.
Riz basmati, légumes de saison.

Tournedos de faux filet rôti sauce béarnaise.
Gratin dauphinois, tomate au thym, légumes de saison.

Suprême de volaille basquaise au piment d 'Espelette et chorizo.
Noisette de polenta, tomate au thym, légumes de saison.

Dos de cabillaud à la grenobloise.
Pomme vapeur, tomate au thym, légumes de saison.

Fromage

Assiette du fromager et son lit de salade.

Desserts

Charlotte aux fruits rouges et sa crème anglaise.
La bruxelloise. Gaufre de Bruxelles, glace vanille, chantilly et chocolat chaud.
Nougat glacé coulis de fruits rouges.

VIN À DISCRÉTION - EAU MINÉRALE - CAFÉ

* groupe à partir de 50 personnes, composants identiques pour l'ensemble des convives, animation comprise.

contact : Edwige Segret - 0634044499 - mail : edwige.segret@parcbagatelle.com

