



LES FLOTS BLEUS YVOIRE - MENUS GROUPES 2009
 (Minimum 25 personnes)

22,70 Euros

Assiette de charcuterie maison
ou
 Terrine de féra et truite en gelée

Pavé de féra du lac sur un lit d'épinard,
 sauce Nantua, pâtes fraîches

ou

Sauté de porc à l'ancienne,
 pâtes fraîches et légumes

ou

Emince de volaille à la Bressane,

pâtes fraîches et légumes

Dessert maison :
 Vacherin glacé au coulis de framboise
ou Tarte aux fruits
 et sa boule de glace vanille
ou Choux à la crème

26 Euros
(Spécialité d'Yvoire)

Assiette de charcuterie maison

Filets de Perches frais à la senteur du jardin
(200g par pers.)

Pâtes fraîches **ou** Pommes frites

Dessert Maison :
Vacherin glacé au coulis de framboise
ou Tarte aux fruits
et sa boule de glace vanille
ou Choux à la crème

Forfait Boissons

Obligatoire

Les Samedi et Dimanche

18,70 Euros
(Excepté dimanche et jours fériés)

Jambon cru maison fumé par nos soins,
séché à la montagne
et Ballottine de lapin

ou

Salade mêlée au blanc de volaille
et sa vinaigrette aux noix

32,50 Euros

ou

Pâté en croûte maison
et sa chiffonnade de salade

Jambon de Caïon à l'os cuit au foin
et sa petite sauce aux champignons

ou

Poisson du marché

ou

Poulet au vinaigre

Pâtes fraîches et légumes
ou Pommes rissolées et légumes

Dessert Maison :
Choux à la crème **ou** Tarte aux fruits
ou Coupe de glace maison **ou** Crêpes au chocolat

FORFAIT BOISSONS :

7,80 Euros par pers.
Kir + 1 Blle de vin (75cl) pour 4
+ Café

Mille-feuille de perches à la senteur du jardin
ou

Assiette de charcuterie maison
ou
Salade Gourmande du Léman
(Féra fumée, perches marinées, écrevisses,
truite saumonée vapeur légèrement fumée)

Duo du lac sur un émincé de poireaux
à la Mondeuse de Savoie
ou
Filets de perches à la senteur du jardin
ou
Cœur de faux-filet rôti au beurre du Chablais
ou
Blanquette de volaille fermière aux morilles

Garniture

Assortiment de fromages savoyards
ou
Rissoles de reblochon sur un lit de verdure

Dessert Maison:
Vacherin glacé et son coulis de framboise
et ses fraises à l'huile d'olives
ou Omelette Norvégienne
ou Entremet de fruits frais de saison

37,00Euros

Assiette Terre et Mer
(Foie Gras et Saumon)
ou
Assiette de charcuterie maison
ou
Salade de pleurotes sur un lit de verdure

Mille-feuille de perches à la senteur du jardin
ou
Féra du lac Léman aux girolles

Cœur de faux-filet rôti (saignant)
ou
Suprême de pintadeau rôti
ou
Gigot d'agneau (rosé) de chez nous
ou
Jambon de Caïon à l'os cuit au foin, aux morilles

Rissoles de reblochon sur un lit de verdure
ou Assortiment de fromages Savoyards

Dessert maison :
Vacherin glacé et son coulis de framboise
et ses fraises à l'huile d'olives
ou Omelette Norvégienne
ou Entremet de fruits frais de saison

GARNITURE : pâtes fraîches maison, pommes rissolées, poleinte, légumes ou gratin.

- Prix nets : service et taxes compris
- Le paiement individuel ne sera pas accepté
- Impérativement, **un même menu** sera choisi pour un même groupe (même entrée, même suite et même dessert) Tout changement entraînera un supplément.
- Tout changement du nombre de clients (>2), sans en être averti la veille au soir, le nombre annoncé sera facturé.
- Gratuité : 1 pour 25 (chauffeur) 2 pour 50 (chauffeur et guide)
- Supplément fromage : 2,50 Euros
- Vin à la carte, ou possibilité, rouge, rosé ou blanc (1bouteille 75 cl pour 4) : 3,50 Euros par personne.
- Café : 1,80 Euros
- Kir : 3 Euros