

## Propositions de menu pour les repas de groupe

**Formule à 25 € = Entrée + Plat + Café**

**ou** Plat + Dessert + Café

\*\*\*

**Formule à 30€ = Entrée + Plat + Dessert + Café**

\*\*\*

**Formule à 40€ = Entrée + Plat + Dessert + Café + 1 bouteille de vin pour 4 personnes  
+ 1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes**

Vins rouges : Côtes du Rhone Les trois garçons

Vin blanc : Sauvignon

Vin rosé : IGP de L'île de Beauté

Tous les participants doivent choisir la même formule.

**Tout repas confirmé dont l'annulation ne sera pas signalée au moins 48 heures avant la date prévue sera facturé.**

**Les entrées au choix :**

Velouté de saison

Terrine de campagne maison

Œuf Mayonnaise à la truffe, chips de jambon de pays

\*\*\*

**Les plats au choix :**

Suprême de volaille braisé dans son jus, gratin dauphinois

Filet de daurade à la plancha, petits légumes, beurre blanc au curry vert

Gnocchi à la crème d'artichaut et parmesan

Salade vegan

\*\*\*

**Les desserts au choix :**

Crumble pommes cannelle

Mousse au chocolat et noix caramélisées

Cheesecake clémentine, mousse pistache



Tous nos plats sont « faits maison » (élaborés sur place à partir de produits bruts)

*Café Jardin*  
l'arrosoir



---