

MENUS POUR GROUPES

MENU A 20 €

Terrine de campagne
aux fruits secs
et chutney d' oignons

Bœuf mitonné au Mâcon blanc
Tagliatelles fraîches

Faiselle crème

Tarte au poires, sauce chocolat

OU

Salade et son œuf poché
petites tomates et croûtons

Cuisse de Poulet à la crème
Champignons et riz pilaf

Faiselle crème

Île flottante aux pralines

MENU A 25 €

Quiche escargots persillés
et petite salade

Cuisse de cannette aux olives
Gratin dauphinois

Faiselle crème

Tarte chocolat crème anglaise

OU

Gâteau de foies de volailles
Quenelle sauce tomatée

Tajine de porc aux fruits secs
Semoule de couscous

Faiselle crème

Tarte feuilletée aux pommes
Glace vanille

MENU A 30 €

Bûche de Sandre
aux écrevisses

Pintade au vinaigre de xérès
Gratin dauphinois et h-verts

Choix de fromages

Tarte tatin pommes cannelle
Glace vanille

OU

Vol au vent de ris de veau

Longe de veau forestière
Gratin dauphinois et h verts

Choix de fromages

Fruitier de saison
et son coulis

MENU A 35 €

Charlotte de saumon fumé
Mousse de crabe au combava

Poulet Fermier aux morilles
Trio de légumes

Choix de Fromages

Assiette gourmande
trois desserts

OU

Foie gras mi-cuit maison
au porto blanc et chutney

Bœuf Charolais en croûte
Sauce marchand de vin
Trio de légumes

Choix de fromages

Assiette gourmande
trois desserts

*PROPOSITIONS DE MENUS DE GROUPE POUR LES WEEK-END A PARTIR DE 15 PERS MINIMUM
RESERVATION 10 JOURS A L'AVANCE – LE MEME CHOIX DE MENU POUR LE GROUPE
MENU SERVI EN SALLE - PAIN COMPRIS - SANS VINS (CHOIX DE VINS AU RESTAURANT)
RENSEIGNEMENTS AU RESTAURANT PRIX TTC
SERVICE RESPECTANT LE PLAN SANITAIRE COVID*

**RESTAURANT LE GIB'O'THYM
RESERVATION AU 03-85-84-54-12 OU 06-30-70-26-77**