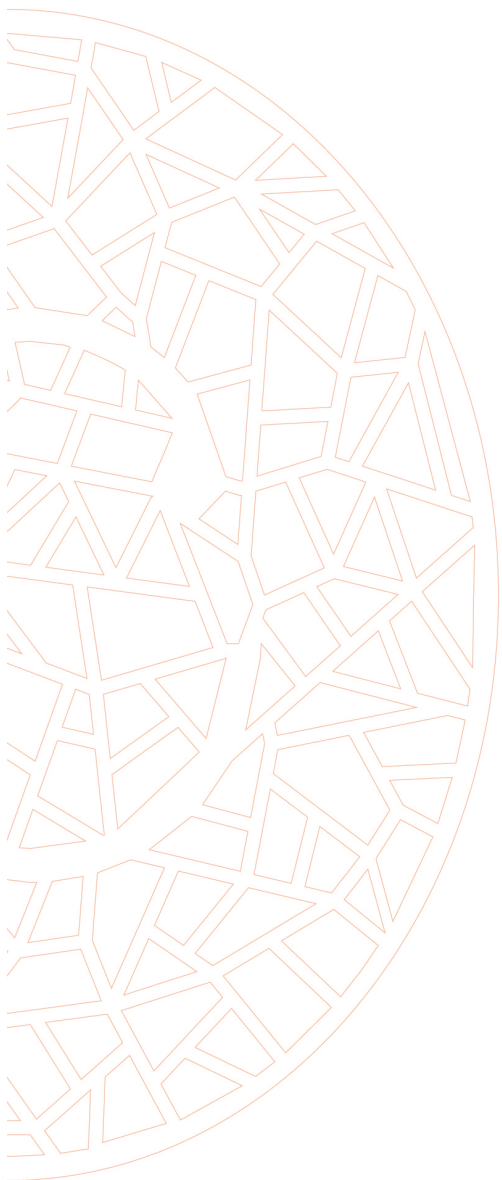




Carlotta

Offre Groupes

MENUS



MENU 35€

ENTREES

Velouté de panais
Andouille et pommes

Rillettes de poisson
Escabèche de petits légumes

PLATS

Dos de cabillaud au Noilly
Mousseline céleri et pommes

Poulet sauté au cidre
Pomme de terre « château »

DESSERTS

Minestrone d'ananas
Granité Manzana

Petit pot noir grand cru
Valrhona

BOISSONS

Café, thé ou infusion

Incluant 1 verre de vin et les eaux minérales sur la base d'une bouteille pour
4 personnes



MENU 49€

ENTREES

Blanc de Seiche sauté

Aux herbes

Pressé de Canard aux fruits secs

Salade d'herbes

PLATS

Filet de Bar grillé

Penne comme un risotto sauce « Gremolata »

Cœur de Rumsteak rôti

Sauce forestière, pressé de pomme de terre

DESSERTS

Crèmeux aux Agrumes

Meringues perlées

Pomme rôtie, Ganache montée

Caramel et fleur de sel

BOISSONS

Café, thé ou infusion

Incluant 1 verre de vin et les eaux minérales sur la base d'une bouteille pour
4 personnes



Nous pouvons bien évidemment vous proposer des ajouts en option si vous le souhaitez, à savoir :

Apéritif Kir Vin Blanc – 8€ par personne

Apéritif Coupe de Champagne – 12€ par personne

Apéritif Open bar au choix – 16 € par personne

Forfait vins supérieurs – 14€ par personne

Forfait vins haut de gamme – 18€ par personne

Digestifs au choix – 12€ par personne

Ces menus sont proposés pour les groupes à partir de 10 personnes, avec un menu et un choix identique (entrée, plat, dessert) pour tous les convives à partir de 15 personnes.

Le choix de vos convives est à nous communiquer au moins 8 jours avant la date de votre venue.

La composition des menus peut varier en fonction des saisons. En effet, nous travaillons avec des produits frais et de saison.

Nous portons une attention particulière à nos convives végétariens ou intolérants à certains aliments.

Nous pouvons également adapter notre offre à vos besoins plus spécifiques, n'hésitez pas à nous contacter.

