

RAPHAËL

Offre groupes – HIVER 2025

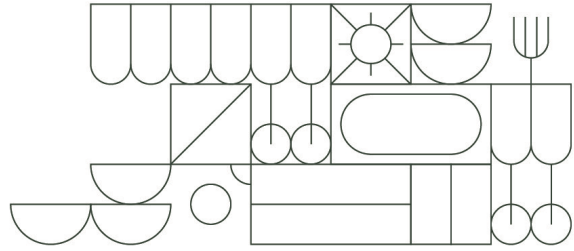
MENUS

« La cuisine n'est jamais aussi bonne que lorsqu'elle est partagée »

7 quai François Mitterrand – 14000 CAEN



MENU 35€TTC



ENTREE

Crèmeux de chou-fleur,

Haddock fumé

ou

Velouté de courge,

Œuf parfait

PLAT

Suprême de pintade rôti,

Pressé de pommes de terre

ou

Dos de saumon,

Fondue de poireaux

DESSERT

Chou comme un Paris Brest

ou

Roulé aux agrumes

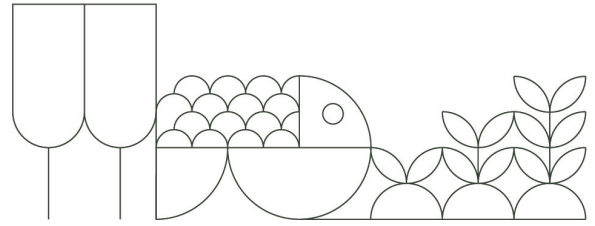
BOISSONS

Café, thé ou tisane

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



MENU 49 €TTC



ENTREE

Tourte forestière au foie gras,

Mesclun

ou

Nage de gambas aux herbes et citron

PLAT

Vol-au-vent de volaille et langoustine,

Bisque

ou

Filet de bar,

Risotto au curry

DESSERT

Pavlova aux pommes

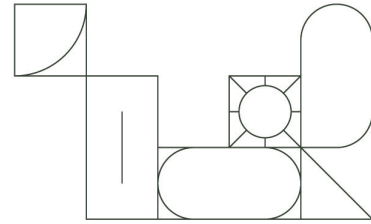
ou

Bûche pâtissière poire et chocolat

BOISSONS

Café, thé ou tisane

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



Nous pouvons également 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 cocktail au choix – 12 € par personne

Forfait vins supérieurs – 14€ par personne

Forfait vins haut de gamme – 18€ par personne

Assiette de fromages de région – 6€ par personne

Digestif au choix – 12€ par personne

Ces menus sont proposés pour les groupes à partir de 15 personnes, avec un menu et un plat identique pour tous les convives.

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 : benedicte@bvls.fr – 06 60 84 61 04
