

Menus Lunch & Diner 2022-2023

Menu groupes servis pour 15 personnes minimum (Choix des plats et nombres de convives 7 jours avant)



LA TAVERNE
Table de Caractère

Menu à 22.00 €	Menu à 25.00 €	Menu à 30.00 €
<p>Quiche Lorraine Gaspacho à la tomate Salade caesar <i>(Poulet, croûtons, tomates sauce Caesar)</i></p> <p>●●●●●</p> <p>Rôti de porc, sauce vallée d'auge <i>(Et ses frites maison)</i> Emincé de bœuf <i>(Et ses frites maison)</i> Filet de merlu, beurre aux algues <i>(Avec son riz basmati)</i> Tartiflette normande <i>(Pommes de terre, lardons, oignons, camembert)</i></p> <p>●●●●●</p> <p>Assiette de 3 fromages Normand (+4€)</p> <p>●●●●●</p> <p>Panna cotta à la vanille <i>(Avec son coulis de fruits rouges)</i> Brownie aux pépites de chocolat Flan pâtissier</p> <p>●●●●●</p> <p>Gâteau évènement (+4€) <i>(Remplacez le dessert du menu par votre gâteau évènement)</i></p>	<p>Melon serrano Terrine forestière Pané de camembert Normand <i>(Tomates, salade, pomme fruit, fromage pané)</i></p> <p>●●●●●</p> <p>Poulet à la normande <i>(Et son écrasé de pommes de terre)</i> Pièce du boucher, sauce poivre <i>(Et ses frites maison)</i> Blanquette de la mer et son riz basmati <i>(Saumon, cabillaud, carottes, champignons)</i></p> <p>●●●●●</p> <p>Assiette de 3 fromages Normand (+4€)</p> <p>●●●●●</p> <p>Ile flottante <i>(Crème anglaise, caramel, amandes effilées)</i> Royal chocolat Tarte fine aux pommes</p> <p>●●●●●</p> <p>Gâteau évènement (+3€) <i>(Remplacez le dessert du menu par votre gâteau évènement)</i></p>	<p>Escalope de foie gras Trilogie de Saumon 6 huîtres n°2 Burrata di Bufala et son carpaccio de tomates</p> <p>●●●●●</p> <p>Filet de bœuf sauce forestière <i>(Et son gratin de pommes de terre)</i> Jarret braisé au four <i>(Et ses frites maison)</i> Rognons de veau sauce madère, <i>(Avec ses linguines)</i> Filet de Cabillaud nacré sur peau, <i>(Avec son riz basmati et sa crème chorizo)</i></p> <p>●●●●●</p> <p>Assiette de 3 fromages Normand (+4€)</p> <p>●●●●●</p> <p>Tiramisu au café Cœur coulant chocolat <i>(Avec sa crème Anglaise)</i> Tarte tatin <i>(Avec sa crème fleurette)</i></p> <p>●●●●●</p> <p>Gâteau évènement (+2€) <i>(Remplacez le dessert du menu par votre gâteau évènement)</i></p>

Menu Allergène Végétarien et Végan (Uniquement pour régimes spéciaux et allergènes :

Gaspacho à la tomate Assiette de Melon frais <i>(melon selon saison)</i>	Galette panée de légumes <i>(Carottes, poireaux, petits pois, avec ses haricots verts)</i> Omelette nature <i>(avec ses frites)</i>	Salade de fruits frais <i>(Fruits frais selon saison)</i>
---	---	---

Aucun changement sur place ne pourra être effectué. Pas de panachage possible dans les plats et menus. (Vôtres choix d'entrée, plat et dessert doivent être identiques pour tous vos convives. Idem pour le menu allergène). Veuillez nous communiquer le choix des plats et le nombres de convives 7 jours avant minimum.

Menus Lunch & Diner 2022-2023

Menu groupes servis pour 15 personnes minimum (Choix des plats et nombres de convives 7 jours avant)



LA TAVERNE
Table de Caractère

Liste des forfaits boissons :

1 - Forfait boisson 5.00€/pers	2 - Forfait boisson 7.00 €/pers	3 - Forfait boisson 9.50 €/pers
		Flammekuche apéritif <i>(Lardons, oignons, crème, emmental)</i> <i>(1 pour 6 personnes)</i>
		+
	Kir de la taverne <i>(Vin blanc d'Alsace et sa crème de cassis)</i>	Kir de la taverne <i>(Vin blanc d'Alsace et sa crème de cassis)</i>
	OU	OU
	Kir normand <i>(Cidre normand de la ferme de Billy et sa crème de cassis)</i>	Kir normand <i>(Cidre normand de la ferme de Billy et sa crème de cassis)</i>
	+	+
Bière blonde licorne 0.25 cl	Bière blonde licorne 0.25 cl	Bière blonde licorne 0.25 cl
OU	OU	OU
Vin blanc d'Alsace Edelzwicker 12 cl	Vin blanc d'Alsace Edelzwicker 12 cl	Vin blanc d'Alsace Edelzwicker 12 cl
OU	OU	OU
Vin rouge du pays D'oc merlot 12 cl	Vin rouge du pays D'oc merlot 12 cl	Vin rouge du pays D'oc merlot 12 cl
OU	OU	OU
Vin rosé Syrah grenache 12 cl	Vin rosé Syrah grenache 12 cl	Vin rosé Syrah grenache 12 cl
+	+	+
Café	Café	Café

Liste gâteaux événement :

ROYAL CHOCOLAT : *(Biscuit joconde, croquant praliné, bavaroise chocolat noir)*

Fabrication maison de 4 à 20 Personnes

FRAISIER : *(Biscuit amande, mousseline vanille, fraises)*

Fabrication maison de 4 à 20 Personnes

COURCHEVEL : *(Biscuit nature, mousse vanille, fruits rouges ou framboises selon saison)*

Fabrication maison de 4 à 20 Personnes

PARIS BREST : *(Pâte à choux, mousse praliné, éclats de noisettes)*

Fabrication maison de 4 à 10 Personnes

LE SPECULOOS : *(Tarte sucrée, crème amande spéculoos, poire, éclats de spéculoos)*

Fabrication maison de 4 à 10 Personnes