L'ABBAYE

Caladoise

Menu Festif

Bouchées Aperitives

Nous pouvons vous proposer des bouchées apéritives avec un supplément de 12 € par personne
(4 bouchées par personne)

Exemple :
- Toast foie gras
- Saumon Gravelax
- Sacristain au parmesan
- Tartelette aux Oignons, Crémeux de Champignons

Menu Festif 28.00€

Marinière de Grenouilles, Eclat de Feuilletage, Caviar de Hareng

Ou

Cappucino de Céleri, Shitakés, Des de Foie Gras

Croustillant de Graines Toréffiées

***

Rond de Veau Cuit Basse T°

Millefeuille de Potimarrons

Jus Truffé

Ou

Médaillon de Lotte, Risotto aux Petits Légumes

Bouillon Lait de Coco, Curcuma, Combawa

***

Harmonie Chocolat Praliné

Ou

Poire Pochée aux Epices

Crème Vanille, Sablé Noisette

Menu Festif 40.00€

Opéra de Foie Gras et Coing
Gelée Pommes, Biscuit Châtaigne
Ou
Cannelonis de Saumon Gravelax et Crabe
Légumes Croquants vierge Passion vanille

***

Chapon Farci, Millefeuille de Cardons
Sauce Morilles
Ou
Filet de Turbot, Sauce Champagne
Risotto de Céleris, Shitakés et Poires

***

Finger Chocolat, Marron Confit
Ou
Dome Mandarine, Crémeux Miel, Biscuit Pain D'Epice

Menu Festif 58.00 €

Pressé de chair de crabe, rémoulade fenouil radis, œuf Tobiko,
gaspacho de betterave
Ou
Ballotine de foie gras, fruits exotiques,
Crumble pain d'épices, chutney mangue gingembre

***

Filet de bœuf Angus*, jus réduit, Millefeuille de pomme de terre truffé,
Tartelette échalotes confites
Ou
Saint-Jacques snackées, Céleri, shiitakés et poire, éclats de noisettes torréfiées,
Vierge de noisettes et Xérès à l'estragon

***

Ardoise de fromages de région Faisselle fermière, crème fraiche

ou/et

Financier au grué de cacao, Ganache chocolat sauge
Ou
Harmonie mandarine, pistache

<u>Cuisine du Moment choisissez votre formule</u>

Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert 58.00 €

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert 64.00 €

Forfait Boissons

Forfait à 18.00 €/pers

1 Verre de Beaujolais Blanc
1 verre Beaujolais rouge
"Oedoria"
1 café ou infusion
Eau Aqua Charia plate et gazeuse
Soit 1 bouteille pour 5 pers.

Forfait à 25.00 €/pers

1 apéritif maison ou Coupe de crémant ou soft
1 verre de Mâconnais blanc
1 Verre de cru du Beaujolais rouge
1 café ou infusion
Eau Aqua Charia plate et gazeuse
Soit 1 bouteille pour 5 pers.

Forfait à 35.00 €/pers

1 coupe de champagne brut
2 verres de vins
(mâconnais, bourgogne, côte du Rhône)
1 café ou 1 infusion
Eau Aqua Charia plate et gazeuse
Soit 1 bouteille pour 5 pers.

Forfait à 12.00 €/pers

Sans Alcool
1 cocktail sans alcool
Eau Aqua Charia plate et gazeuse à volonté
1 Café ou thé

*Dans le cadre des forfaits boisson les vins restent entièrement à la propriété de notre établissement

Conditions

Conditions pour l'ensemble des convives :
Elle peut être proposée avec le choix complet jusqu'à 30 convives.
Au-delà de ce chiffre, et pour des raisons de qualité et de fluidité du service,
C'est le même menu qui doit être servi pour l'ensemble du groupe (hors exceptions allergène).

Afin de garantir une organisation optimale pour le jour de l'événement,
je vous propose de créer un tableur récapitulatif des choix de menus effectués par vos invités.

Ce document pourra également être utilisé le jour J pour éviter tout oubli ou confusion.
Nous tenons à vous rappeler que seuls les plats préalablement commandés seront préparés.
En cas d'erreur ou d'oubli dans le choix des menus,
il ne sera malheureusement pas possible de confectionner des plats supplémentaires le jour même.
N'hésitez pas à nous transmettre le tableau des choix dès qu'il sera finalisé afin que nous puissions valider l'ensemble avec notre équipe en cuisine.

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation,
le solde de la facture est à réglé à réception de facture sous 48h.