

## MENUS Château du Pin 2015 proposition Anne Villedey

### ENTREES (au choix)

Terrine aux deux saumons et aux épinards

Tarte aux champignons

Tarte à l'oignon

Tarte aux poireaux

Assiette de crudités

(Concombres, carottes, tomates, champignons, avocats, betteraves)

Salade Château du Pin

(Salade mélangée, magrets de canard fumé, saumon fumé, foie gras)

Potage: Velouté de courgettes ou Velouté de tomates

*N.B. Les entrées sont accompagnées de salade verte*

### PLATS (au choix)

Sandre au beurre blanc, pommes de terre vapeur

Roti de bœuf, haricots verts et pommes sautées

Bœuf bourguignon, pomme de terre vapeur

Coquelet au vin avec gratin dauphinois

Blanquette de veau avec riz

Curry d'agneau avec riz

Poulet rôti haricots verts et pommes de terre sautées

Saumon au beurre blanc, pommes de terre vapeur

Magret de canard au miel et aux échalotes

### DESSERTS (au choix)

Tiramisu

Suprême au chocolat

Salade de fruit

Tarte Tatin

Crème brûlée

Tarte aux fraises

Ile flottante (œufs à la neige)

Blanc manger à la fleur d'oranger

Crumble aux pêches

*Pain et plateau de fromages compris*

<b>Soit Achats produits :</b>	<b>9 Euros par personne</b>
<b>Préparation des repas</b>	<b>70 Euros jusqu'à 8 personnes</b>
	<b>80 Euros de 9 à 12 personnes</b>
	<b>90 Euros de 13 à +</b>
<b>Panier de Bienvenue</b>	<b>70 Euros</b>