

MENUS 2021/2022



A votre service depuis 47 ans, nous conservons la ligne de conduite de cet établissement : des produits de qualité faits maison.

Tel est notre plaisir : vous régaler, vous et vos invités !

- VIN D'HONNEUR -
(Formule à 12 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Brioché de foie gras à la figue
Ecrevisses sauce Maltaise



Cuillère : 2 pièces par convive

Saumon d'Ecosse fumé sur son Caviar végétal
Caviar d'aubergines poudré de parmesan

Navette : 2 pièces par convive

Tomate, mozzarella et pesto
Truite fumé, beurre citron



Bouchée feuilletée : 2 pièces par convive

Escargot en persillade et tomate
Grenouille à la crème

Légume croquant : 4 pièces par convive

Légumes de saison croquants,
Sauce mayonnaise, béarnaise et cocktail

Vin d'honneur **15,80 € TTC** par convive

- MENU -

Verrine du soleil

Légumes d'étés aux senteurs du sud

Brochette de filet caille au vinaigre Balsamique

Pomme purée noisette

Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg

Crème fraîche d'Étrez (AOP)

Gâteau des mariés

Framboisier et Royal chocolat



Repas **25,26 € TTC** par convive

- VIN D'HONNEUR -

(Formule à 8 pièces)

Feuilleté apéritif : 2 pièces par convive

Jambon, olive, saucisse, fromage

Légume croquant : 4 pièces par convive

Légumes de saison croquants,
Sauce mayonnaise, béarnaise et cocktail



Verrine : 2 pièces par convive

Mousseline de betterave à la noix
Gaspacho de tomate au piment d'Espelette



Tarterie : 2 pièces par convive

Quiche saumon aneth, tarte aux oignons
Quiche lorraine et tarte provençale

Vin d'honneur **9,40 € TTC** par convive

- MENU -

Cœur de l'océan

Tartare de thon, coriandre, citron vert

Suprême de pintade fermière à la truffe

Légumes croquants



Fromage blanc de Saint-Denis-lès-Bourg

Crème fraîche d'Étrez (AOP)

Gâteau des mariés

Duo framboisier et Royal chocolat



Repas **34,42 € TTC** par convive

- VIN D'HONNEUR -

(Formule à 10 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Jambon cru pétale de parmesan
Ecrevisses sauce maltaise

Sucette : 2 pièces par convive

Finger de thon en croute de sésame crème fouettée au wasabi
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes

Cuillère : 2 pièces par convive

Cuillère de St-Jacques marinée et son riz façon sushi
Cuillère caviar d'aubergine tomate séchée parmesan

Plancha en animation : 4 pièces par convive

Saint-Jacques du Pérou flambée au whiskey
Gambas décortiquée flambée au pastis
Escargot extra persillé
Foie gras de canard poêlé et son pain d'épices, chutney de pommes poires



Vin d'honneur 18,60 € TTC par convive

- MENU -

Assiette des 3 sens

Millefeuilles asperges vertes et ricotta,
Gambas grillées et flambées
Verrine d'écrevisses et St-Jacques aux agrumes

Tournedos de veau jus corsé à la truffe

Gratin dauphinois

Buisson de salade fromagère

Gâteau de présentation mariés

Gâteau : framboisier, royal chocolat

Buffet de mignardises

Tartelette : fruits, citron, crème de marron
Parfait : chocolat, café, orange
Choux en craquelin : chantilly ou à la crème
Macaron : fraise, caramel beurre salé, nutella, menthe glaciale



Repas de mariage 45,80 € TTC par convive

- VIN D'HONNEUR -
(Formule à 12 pièces)

Toast froid : 2 pièces par convive

Truite fumée, cerfeuil
Jambon cru pétales de parmesan

Blini : 2 pièces par convive

Crème de Guacamole, saumon fumé
Crème de poivron rouge, magret de canard fumé



Sucette : 2 pièces par convive

Finger de thon en croûte de sésame crème fouettée au wasabi
Roulé de carotte au fromage frais et fines herbes

Plancha en animation : 4 pièces par convive

Saint-Jacques du Pérou flambée au whiskey
Gambas décortiquée flambée au pastis
Escargot extra persillé
Foie gras de canard poêlé et son pain d'épices, chutney pommes poires



Cassolette chaude : 2 pièces par convive

Mini boudin à la créole
Grenouilles persillées et crémees

Vin d'honneur **18,60 € TTC** par convive

- REPAS A L'ASSIETTE -

Verrine des mers

Ecrevisses, St Jacques, agrumes

Poulet de Bresse à la crème d'Étrez et morilles

Crêpes Vonnassiennes

Buisson de salade fromagère

Gâteau de présentation mariés

Gâteau : framboisier, royal chocolat

Buffet de mignardises

Tartelette : fruits, citron, crème de marron

Parfait : chocolat, café, orange

Choux en craquelin : chantilly ou à la crème

Macaron : Fraise, caramel beurre salé, nutella, menthe glaciale



Repas de mariage **43,31 € TTC** par convive

- MENU ENFANT -

Melon nature



Filet de volaille au jus

Crêpes Vonnassiennes



Dessert

Le même que celui choisi pour les adultes

15,20 € TTC par convive

**Nos prix s'entendent toutes taxes comprises avec TVA de 5,5 %
Menu récupéré en boutique**

PRESTATIONS ANNEXES POSSIBLES SUR DEMANDE

- Livraison seule

**0.70 € TTC par kilomètre
+ 40 € TTC par heure**

- Dégustation du repas du mariage
Jour de dégustation suivant planning

60,00 € TTC par dégustant

- Mise à disposition d'un cuisinier
Suivant possibilité et sur demande

45,00 € TTC par heure

Boissons

Boisson sans alcool

Eau minérale 100cl.	3,50 € TTC
Eau pétillante 100cl.	4,00 € TTC
Nectar de fraise	7,61 € TTC
Nectar de poire willian's	5,63 € TTC
Nectars d'Abricot	5,61 € TTC
Jus d'Orange	6,50 € TTC
Jus de Pomme/coing	5,61 € TTC

Boisson avec alcool

Vin rouge <i>Domaine des Abounieres</i>	13,20 € TTC
Vin rouge <i>Pinot du Bugey</i>	16,20 € TTC
Vin rouge <i>Le champ des murailles</i>	25,20 € TTC
Vin blanc <i>St Véran</i>	13,20 € TTC
Vin blanc <i>Chardonnay du Bugey</i>	16,20 € TTC
Vin blanc <i>Pouilly Fuissé</i>	25,20 € TTC
Vin rosé <i>Domaine des Abounieres</i>	9,20 € TTC
Vin rosé <i>Château de Berne</i>	19,20 € TTC
Bugey Brut <i>Montagnieu</i>	20,00 € TTC
Champagne <i>Dégustation</i>	29,80 € TTC
Champagne rosé <i>Gosset</i>	80,00 € TTC