



## Menus de Groupes Printemps 2022

### Menu 28€

Terrine de truite, mayonnaise Yuzu, bouquet de salade, tomates confites et copeaux de Grana Padano

OU

Terrine de campagne au veau et poitrine fumée, compotée d'oignons au Porto, pain de campagne

OU

Salade Seguin : salade aux légumes croquants, cromesqui de chèvre frais pané, miel, amandes et jambon cru

OU

Salade Lyonnaise : salade, œuf poché, croûtons, saucisson cuit et poitrine

\*\*\*\*\*

Poitrine de poulet fermier parfumée au Thym et citron, pommes de terre Grenailles, flan de légumes et roquette, jus corsé

OU

Filet de St Pierre meunière, risotto safrané aux fèves, pesto verde

OU

Navarin de joues de cochon printanier, pommes vapeur

### Menu 32€

Terrine Gourmande maison au cœur de Foie Gras, chutney Tutti Frutti, pain toasté

OU

Terrine de Sandre et St Jacques, mayonnaise Yuzu, mousseline de petits pois à la menthe, condiment Betteraves et sucrine

\*\*\*\*\*

Dos de Cabillaud rôti, risotto safrané aux fèves, légumes du moment

OU

Paleron de Veau braisé, pommes de terre Grenailles, mousseline d'artichauts, crème de Cèpes

OU

Navarin d'agneau printanier, pommes vapeur

Faiselle fermière ou Fromage sec (supplément de 4€)

\*\*\*\*\*

**Assiette Gourmande**

( pour l'ensemble des convives)

OU

**Gâteau au choix**

+2€ par personne

(pour l'ensemble des convives)

**ATTENTION : VEUILLEZ RETENIR SEULEMENT 2 PLATS CHAUDS, A FAIRE  
CHOISIR A VOS CONVIVES**

**Formule Boissons 10€/ personne :**

\*1 kir ou Jus de fruits avec grignotage

\*1 pot de vin pour 3 (Viognier blanc, IGP Pays d'OC rouge « Domaine de Preignes-le-vieux, IGP Pays d'OC rosé « Domaine de Preignes-le-vieux)

\*1 café ou thé

**Formule Boissons 12€/ personne :**

\*1 kir ou Jus de fruits avec grignotage

\*1 bouteille de vin pour 4 (Côtes du Rhône Brunel de la gardine rouge ou blanc, Lirac rosé)

\*1 café ou thé

**Droit de bouchon de 5€ par bouteille de Champagne de 75cl**

**Nous prenons 30% d'arrhes pour valider la réservation**

Nos prix sont taxes et service compris

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter Cécile au 0478028080 ou par mail  
[atelierdulouvre@gmail.com](mailto:atelierdulouvre@gmail.com)