



Menu Stop lunch 2018

Menu à 19 €

Quiche aux poireaux
Assiette de charcuterie
Salade César (poulet, parmesan, pesto)
Filets de maquereaux au vin d'épices
Potage de légumes
Assiette de crudités de saison



Fondant de porc au cidre

Servi avec ses Frites

Filet de merlu

et sa sauce aux algues

Choucroute paysanne

(saucisse de Francfort et de Montbéliard, poitrine fumée, saucisson à l'ail, pommes de terre vapeur)

Suprême de Poulet à la bretonne

Avec sa poêlée de légumes



Coupe glacée de la Taverne

Tarte tatin

Entremet du moment

Mousse au chocolat

Menu à 28 €

Assiette de l'écailler

(2 huitres, 2 langoustines, crevettes grises et bigorneaux)

Salade gourmande des relais

(foie gras, lardons, gésiers et tomates)

Tartare de saumon



Rôti de Bœuf au jus

Filet de lieu Jaune et sa sauce anisée

Pavé de saumon béarnaise

Magret de canard rôti

Brochette de Saint Jacques

à la crème de ciboulette



Coupe glacée Briochine

Assiette de fromages affinés

Cœur coulant au chocolat

Entremet du verger

Supplément assiette des 4 fromages : 3.00 €

1 - Forfait boisson 6.00€/pers

Bière Karlsbrau
ou
Vin blanc : Edelzwicker
ou
Vin rouge : merlot
ou
Vin rosé : cinsault
(0.25 cl par personne)

+ Eaux minérales
+ Café

2 - Forfait boisson 7.50 €/pers

Kir relais d'alsace
ou
Kir breton

+

Forfait boisson 1

3 - Forfait boisson 9.50 €/pers

Flammekuche apéritif
1 pour 4 personnes

+

Forfait boisson 2

Menus groupe servis pour 20 personnes minimum

CHOIX définitif du MENU 1 SEMAINE AVANT et le Nombre de CONVIVES 48 heures maximum

1 menu offert à partir du 21eme participant

1 menu offert à partir du 42eme participant

1 menu offert à partir du 53eme participant