

Nos menus sont réalisables à partir de 15 personnes
Les menus sont à précommander minimum 96h à l'avance ; tous les menus commandés seront facturés.
Toute intolérance ou allergie sera traitée au cas par cas.
Notre liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande.

Nous faire parvenir ce présent document n'est pas considéré comme réservation sans validation de notre part.
Document à envoyer à l'adresse mail suivante : **legreen.restaurantdugolf@gmail.com**

Nom Prénom :

Numéro de téléphone :

Adresse Mail :

Nombre totale de personne :

Date de l'évènement :

Heure souhaitée :

Nature de l'évènement :

Informations diverses :

ALLERGIE A SIGNALER :

Quantité :

MENU(S) ENFANT 15.50€

Cordon bleu de volaille et frites maison, 2 boules de glace au choix

MENU(S) VEGETARIEN 35€

Entrée : Velouté de courge et chantilly fleur de sel
Plat : Risotto du moment aux légumes du marché
Dessert : Crumble aux fruits d'automne

MENUS STANDARD

Menu
45€

Détail :

ENTRÉES

Salade Gourmande (Copeaux de foie-gras, pignons de pin, oeuf poché et mesclun de salade
OU

Saumon fumé maison, mesclun de salade, tranche de brioche, beurre salé à la ciboulette

TROU LORRAIN

(supplément 4€/personne)

Glace Mirabelle et son eau de vie

PLATS

Terre et Mer de suprême jaune et gambas, réduction de jus de poulet, gratin dauphinois et légumes du marché
OU

Thon mi-cuit aux saveurs asiatiques, risotto crémeux, beurre blanc au soja

FROMAGE

(supplément 5€/personne)

Assiette d'assortiment de fromage (3pièces)

DESSERT

Crumble aux fruits d'automne