

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 40€

Entrée : Velouté de courge et chantilly fleur de sel

Plat : Risotto du moment aux légumes du marché

Fromage : Assiette d'assortiment de fromage (3pièces)

Dessert : Moelleux au chocolat, glace vanille et crème anglaise

MENU STANDARD

*Menu*

55€

Détail :

ENTRÉES

**Foie-gras mi-cuit aux cerises amarena, toast brioché et chutney d'oignons**

OU

**Carpaccio de Saint-Jacques perles de citron caviar et vinaigrette acidulée, gel de citron**

TROU LORRAIN

(supplément 4€/personne)

**Glace Mirabelle et son eau de vie**

PLATS

**Filet de boeuf façon Wellington servi rosé, réduction de jus corsé, frites maison et légumes du marché**

OU

**Filet de rouget barbet, riz vénéré, légumes du marché et sauce champagne**

FROMAGE

**Assiette d'assortiment de fromage (3pièces)**

DESSERT

**Moelleux au chocolat, glace vanille et crème anglaise**

Option