

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.

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

Date de l'évènement :

Réservé au Restaurateur

Heure souhaitée :

MENU Suivi par :

Nom Prénom :

Validé le :

Numéro de téléphone :

Adresse Mail :

Nombre totale de personne :

Nature de l'évènement :

INFORMATIONS DIVERSES : (Dans le cas d'un signalement allergie, merci de précisez les **LETTRES** correspondantes au choix)

**CHOIX A
QUANTIFIER :**

Menu 50€

- A** **ENTRÉES**
Asperges de saison rôties, gambas snackées, jus crémé au sel fumé
- B** **OU**
Foie gras mi-cuit Maison, déclinaison de saison en gel, fleur de sel
- C** **PLATS**
Mignon de veau basse température, légumes de saison et gratin dauphinois
- D** **OU**
Filet de bar sauce champagne, poêlée de champignons et risotto crémeux
- E** **DESSERTS**
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille
- F** **OU**
Soupe d'agrumes et son sorbet

G **MENU(S) ENFANT (Jusqu'à 12 ans) 14.50€**
Cordon bleu de volaille et frites maison, 2 boules de glace au choix

H **MENU(S) VEGETARIEN 40€**
Entrée : Asperges de saison rôties, jus crémé au sel fumé
Plat : Risotto crémeux et poêlée de champignons
Dessert : A PRECISEZ ET COMPTABILISEZ CI-DESSUS

SUPPLÉMENTS :
Trou Lorrain: glace mirabelle et son eau de vie (+4€/personne)

Assiette d'assortiment de 3 fromages (+5€/personne)