

Menu Groupe 2015

20,00 € par personne

(Entrée, plat, dessert, boissons non comprises)

Au choix

Salade Noirlac ; gésiers, œuf poché, croûton
Maquereau mariné au vin blanc, carottes et oignons fondants
Terrine de volaille en croûte (servi chaud)
Saumon farci au taboulé et légumes du soleil, crème citron et ciboulette
Gaspacho de légumes de saison

Au choix

Filet de merlu à la Flamande, écrasé de carottes
Blanquette de dos de lieu aux fruits de mer, rizotto
Sauté de porc à la provençale, gratin de pommes de terre
Bœuf Bourguignon, carottes et pommes de terre vapeur persillées
Brochette de volaille, riz Pilaf et tomate provençale

Au choix

Paris Brest revisité à la vanille
Délice poire-caramel
Charlottine aux fruits rouges
Profiteroles vanille, chocolat chaud
Trio de chocolat, blanc-lait-noir

Options :

Kir : 2,50 € / Berrichon : 2,60 € / Kir rosé-figue : 2,70 € / Kir pétillant-violette : 3,30 €

¼ Vin pichet : 3,00 €

¼ Vin régional Châteaumeillant rouge : 3,50 €

Fromage : 2,50 € (2 morceaux)

Café : 1,00 €

Choix de menu unique pour tous les convives souhaité au moins 10 jours précédent le repas

HOTEL-RESTAURANT LE NOIRLAC 24h/24

215, route de Bourges 18200 SAINT-AMAND MONTROND

Tel : 02-48-82-22-00 / Fax : 02-48-82-22-01

www.lenoirlac.fr – mail : info@lenoirlac.fr

SIRET R.C.S BOURGES 348 902 677 00015 – APE 5510Z