



10, avenue Centrale ou Halles Diderot
42300 Roanne
Tel : 0477683405

Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-joint nos propositions de menus pour l'organisation de votre banquet des Classes.

Ces menus ne sont que des suggestions et peuvent être personnalisés et aménagés selon vos souhaits.

Nos tarifs (indicatifs, pouvant évoluer suivant la conjoncture) sont étudiés pour un minimum de 60 personnes.

Ils sont toutes taxes comprises (TVA en cours à 10%). Ils comprennent le nappage et les serviettes en non tissé, la vaisselle, le service, la fourniture du pain.

Les boissons sont servies sans droit de bouchon.

Pour une option avec les vins compris au cours du repas (blanc et rouge), prévoir un supplément de 4.50 € par personne.

J'espère que ces propositions sauront retenir toute votre attention. Dans ce cas, merci de réserver la date dès que possible.

Je reste à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires.

En vous remerciant de votre confiance, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Christophe GRISARD

Siret : 413 189 341 00014 APE : 4722 Z



Menu à 25.00 €

Assiette du Terroir
Terrine de Campagne
Rosette, Jambon persillé, Salade Verte

Ou

Pressé de Tomates, Chèvre frais, Courgette sur Huile de Basilic

Cuisse de Poulet Basquaise
Riz Pilaf

Assiette de Fromages secs
(Fourme d'Ambert, Brie)

Gâteau des Classes
2 sortes gâteaux : 1 chocolat, 1 fruit

Pain, Café



Menu à 27.00 €

Terrine de Foie de Volailles
Salade verte

Blanquette de Veau
Riz, Carottes

Assiette de Fromages secs
(Fourme d'Ambert, Brie, St Nectaire)

Gâteau des Classes
2 sortes gâteaux : 1 chocolat, 1 fruit

Pain, Café



Menu à 30.00 €

Terrine de Volailles pistachée son Cœur foie gras
Salade verte

Cuisse de canette confite aux Aromates par nos soins
Lingot de Risotto aux Girolles
Poêlée de légumes frais

Fromage Blanc fermier à la Crème
ou à sa guise
Fromages secs (Fourme d'Ambert, Brie, St Nectaire)

Gâteau des Classes
2 sortes gâteaux : 1 chocolat, 1 fruit

Pain, Café



Menu à 32.00 €

Terrine de Ris de veau aux Morilles
Salade verte

Longe de veau aux Girolles
Ecrasé de pommes de terre au curcuma
Poêlée de légumes frais

Trou Normand offert

Fromage Blanc fermier à la Crème
ou à sa guise
Fromages secs (Fourme d'Ambert, Brie, St Nectaire)

Gâteau des Classes
2 sortes gâteaux : 1 chocolat, 1 fruit

Pain, Café



Menu à 33.80 €

Terrine de Canard, Compotée d'Oignons Rouges
Salade verte

Pavé de bœuf, sauce Périgueux
Parmentier de cèpes
Poêlée de Légumes Frais

Trou Normand offert

Fromage Blanc fermier à la Crème
ou à sa guise
Fromages secs (Fourme d'Ambert, Brie, St Nectaire)

Gâteau des Classes
2 sortes gâteaux : 1 chocolat, 1 fruit

Pain, Café



Menu à 35.00 €

Dos de cabillaud sauce vierge
Cuit en basse température

Magret de canard au Miel d'Epices
Pommes de Terre confites dans un Jus au Romarin
Tian de Légumes

Trou Normand offert

Fromage Blanc fermier à la Crème
ou à sa guise
Fromages secs (Fourme d'Ambert, Brie, St Nectaire)

Gâteau des Classes
2 sortes gâteaux : 1 chocolat, 1 fruit

Pain, Café



Menu à 36.00 €

Cassolette de Saint Jacques
Et son Emincé de Poireaux et Carottes

Sauté de Veau aux Morilles
Gratin Dauphinois
Poêlée de Légumes Frais

Trou Normand offert

Fromage Blanc fermier à la Crème
ou à sa guise
Fromages secs (Fourme d'Ambert, Brie, St Nectaire)

Gâteau des Classes
2 sortes gâteaux : 1 chocolat, 1 fruit

Pain, Café



Menu enfant à 13.50 €

Assiette de Charcuterie

Emincé de Poulet

Gratin Dauphinois

Fromage Blanc à la Crème

Gâteau des Classes

2 sortes gâteaux : 1 chocolat, 1 fruit

Soupe à l'Oignon croûtons et gruyère compris : 2.30 € par personne.