



Erisay
réceptions

CARTE
AUTOMNE
2023

PLATEAUX REPAS · OFFRES À PARTAGER · COCKTAILS

Les essentiels



Josselin

- Œuf mimosa, mesclun et crème de balsamique
- Poulet sauce miel et harissa
- Garniture du jour
- **Chou façon profiterole**



Le plateau : 21,90 € TTC



Tarascon

- Terrine de canard
- Bœuf sauce forestière
- Garniture du jour
- **Crêpes au chocolat et confiture de coings**



Le plateau : 21,90€ TTC



Beynac

- Potimarron rôti, crème de chèvre et noix
- Poulet aux raisins
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile de noix
- Pêche Belle-Hélène



Le plateau : 21,90 € TTC



Chateauneuf

- Salade d'endives, oignons et poires
- Merlu sauce citron fenouil
- Garniture du jour
- Cookie shot praliné



Le plateau : 21,90 € TTC

Les essentiels



Amboise

- Terrine de la mer sauce aioli
- Truite locale sauce aigre douce
- Garniture du jour
- Mousse de fromage blanc cœur de **figues**



Le plateau : 21,90 € TTC



Rivau

- Brocolis grillés pimentés, crème de ricotta
- Patate douce rôtie au miel
- Betterave rouge et crème de sésame
- Tartare de kaki, kiwi et sirop d'orgeat



Le plateau : 21,90 € TTC



Breteuil

- Œuf mimosa, mesclun et crème de balsamique
- Buddha bowl végétarien
- Salade de fruits frais



Le plateau : 21,90 € TTC

Consultez
notre carte
des boissons
en page 23



Portion de fromage

Les plateaux présentés sur cette page
ne comprennent pas de fromage.

La part : 1,30 € HT

Les bistrots chics



Guédelon

- Tarte à la feta et betteraves
- Veau laqué au miel et gingembre
- Riz basmati au citron vert
- Fromage
- Tartelette de fruits de saison



Le plateau : 29,50 € TTC



Villandry

- Poêlée de pleurotes et crumble d'ail
- Poulet à la crème de carottes et coriandre
- Légumes d'automne
- Fromage
- **Chou façon profiterole**



Le plateau : 29,50 € TTC



Cheverny

- Tatin de fenouil rôti
- Filet de pintade, chutney de poires et noix
- Boulgour pilaf et courges rôties
- Fromage
- Le 3 Chocolats



Le plateau : 29,50 € TTC



Beaumesnil

- Clafoutis de brocolis, betteraves et bleu
- Bœuf sauce miso
- Riz à la japonaise
- Fromage
- **Crêpes au chocolat et confiture de coings**



Le plateau : 29,50 € TTC

Les bistrots chics



Chenonceau

- Lentilles à la moutarde et tartare de haddock
- Cabillaud sauce acidulée
- Ecrasé de pommes de terre et poêlée de cèpes
- Fromage
- Choux Vanille & Pécan



Le plateau : 29,50 € TTC

Castelnou

- Gravlax de lieu noir et œufs de truite
- Truite sauce ravigote à l'aneth
- Pommes de terre et fenouil braisés
- Fromage (Lactose)
- Salade de fruits frais



Le plateau : 29,50 € TTC

Chantilly

- Pancake aux épinards, crème citronnée
- Lieu noir, sauce aïoli
- Risotto aux champignons et potimarron
- Fromage
- Paris-Brest à la pistache



Le plateau : 29,50 € TTC

Vaux-le-Vicomte

- Figue rôtie, crème de chèvre frais
- **Effiloché de raie aux câpres et radis glacés**
- Purée de patates douces et pickles d'oignons rouges
- Fromage
- Poire au caramel et crumble (sans gluten)



Le plateau : 29,50 € TTC

Les végétariens



Pierrefonds

- Salade de carottes à la marocaine
- Carpaccio de fenouil et poire
- Tofu snacké au chili
- Tartare kaki et kiwi, sirop d'orgeat



Le plateau : 29,50 € TCC



Bonaguil

- Clafoutis de brocolis, betteraves et bleu
- Risotto aux champignons et potimarron
- Poêlée de légumes d'automne
- Fromage
- Pêche Belle-Hélène



Le plateau : 29,50 € TCC



Vincennes

- Champignons de Paris farcis à la ricotta
- Salade de radiatori au beurre maître d'hôtel
- Straciatella au poivre du timut et huile de noix
- Fromage
- Cookie shot praliné



Le plateau : 29,50 € TCC

Découvrez nos plateaux de pièces cocktails végétariennes

