



Menu à 22€

Menu unique à composer pour l'ensemble des invités

Entrées

Panna cota au Roquefort et ses chips de lard

Ou

Salade du Chef (Salade, tomates, jambon, emmental, œuf dur et croûtons)

Plats

Tournedos de Cabillaud vapeur, timbale de riz et petits légumes

Ou

Cuisse de Poulet Rôti, écrasé de pommes de terre et petits légumes

Desserts

Tarte aux pommes tièdes et sa boule de glace

Ou

Île Flottante





Menu à 24€

Menu unique à composer pour l'ensemble des invités

Entrées

Aumônière de Fourme de Montbrison sur son nid de salade

Ou

Millefeuille de Tomates Mozzarella

Ou

Carpaccio de Boeuf

Plats

Feuilleté de Saumon, accompagné de riz et julienne de légumes

Ou

Mignon de Porc sauce champignons, gratin de pommes de terre et légumes de saison

Ou

Rôti de Dinde sauce aux poivres, écrasé de pommes de terre et légumes de saison

Desserts

Nougat glacé

Ou

Tarte citron meringuée

Ou

Salade de fruits



Menu à 28€

Menu unique à composer pour l'ensemble des invités

Entrées

*Salade Périgourdine (Salade, tomates, foies volaille, magrets fumés
et tranche de foie gras sur son petit toast)*

Ou

Assiette de saumon fumé accompagné de ses toasts

Plats

Magret de Canard sauce au miel, gratin dauphinois et haricots verts

Ou

Filet de Sole au beurre blanc, riz et petits légumes

Desserts

Duo de Fromages

Ou

Opéra





Menu à 30€

Menu unique à composer pour l'ensemble des invités

Entrées

Médaille de foie gras et son chutney oignons myrtilles

Ou

Carpaccio de saumon, huile d'olive citronnée à l'aneth

Plats

Quasi de veau gratin Dauphinois et légumes

Ou

Papillote de Rougets aux petits légumes et sa timbale de riz

Fromages

Duo de fromages

Desserts

Tiramisu en bande

Ou

Croquant au chocolat et sa crème anglaise



Forfaits boissons 2017

Forfait à 8 € TTC / personne

Kir vin blanc ou jus de fruits
Grignoterics (chips, cacahuètes)

Vin rouge ou blanc Côtes du Rhône « Les Argentières » (1 bouteille pour 4 personnes)

Café

Forfait à 12 € TTC / personne

Kir vin blanc et assortiment de jus de fruits & soda
Assortiments de feuilletés (3 pièces) et grignoterics (chips, cacahuètes)

Vin rouge Bordeaux « Mouton Cadet », (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse

Café

OPTIONS POUR LES FORFAITS (Suppléments par personne)

Kir pétillant : 1.50 € TTC

Kir Royal : 3.5€ TTC

Eau minérale plate et gazeuse : 1 € TTC

Jus de fruits et soda : 1 € TTC

Vin blanc « Viognier » : 3.5 € TTC

Vin rouge « St Joseph » : 4.5 € TTC

Champagne « Château Montaine », 2 coupes par personne : 8 € TTC

Champagne « Jacquart », 2 coupes par personne : 9 € TTC

Droit de bouchon vin et champagne apportés : 8 € TTC / bouteille ouverte

Restaurant du Golf 42600 Sauvignoux

04 77 24 80 07

commercial@golfdesetangs.com // www.golfdesetangs.com