

## L'Amandine – Menu Évènements

Le Restaurant l'Amandine vous propose ses menus pour l'organisation de vos réceptions :

Anniversaire, baptême, communion, profession de foi, mariage

Nos prestations s'entendent TVA service compris  
De 12h à 17h maximum pour le déjeuner  
Et de 19h30 à 00h pour le dîner

### Nos menus proposés comprennent :

Un apéritif de Bienvenue :

Kir royal et amuse-bouche

Un forfait :

Vins :

Blanc : Sauvignon de Touraine

Rouge : Chinon Cuvée Amandine OU vin de bordeaux

Eaux minérales plate et gazeuse

Café, thé, tisane

**Notre Menu Amandine 49.00€**

**Entrée**

Salade d'écrevisses aux noisettes grillées  
Assiette Landaise magret de canard fume et copeaux de foie gras  
Saumon mariné maison et tartare d'avocat

**Pour suivre**

Éventail de magret de canard, sauce au poivre gratin de légumes de saison  
Médaille de quasi de Veau presse de pomme de terre, crème de cèpes  
Dos de Bar rôti, beurre blanc citronné, légumes glacés

Assiette de salade et fromages (supplément : 5.00€/personne)

**Pour finir**

Gâteau ou entremet à définir

**Notre menu Concerto 59.00€**

**Entrée**

Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits de saison, brioche toastée  
Roulade de saumon fumé maison au guacamole d'avocat et crevette  
Cassolette de langoustines, pleurotes et persillades

**Pour suivre**

Médillons de lotte au coulis de langoustines, julienne de légumes  
Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, pommes fondantes  
Filet de bœuf en Brioche

Assiette de salade et fromages (supplément : 5.00€/personne)

**Pour finir**

Gâteau à définir

**Notre menu Fantaisie 75.00€**

**Entrée**

Médailillon de foie gras de canard et sa gelée au sancerre  
Feuilleté de noix de saint jacques sauce safrané  
Assiette maraichère au saumon fumé

**Première suite (poisson)**

Filet de dorade royale grillée, marinère de légumes  
Dos de sandre vapeur sauce beurre blanc  
Pavé de cabillaud rôti sur peau écrasé de pomme de terre sauce vierge

**Deuxième suite (viande)**

Carré de veau rôti, jardinière de légumes  
Filet de bœuf en brioche sauce Périgourdines  
Magret de canard grillé sauce poivre, pressé de pomme de terre aux  
pleurotes

Assiette de salade et fromages (supplément : 5.00€/personne)

**Pour finir**

Gâteau à définir

**Buffet Rabelais 93.00€**

Minimum de 30 convives

**Entrée**

Pyramide de Langoustines  
Marquise de jambon de Parme, et magrets de canard fumés  
Miroir de poissons entiers : Saumon, Turbot  
Papillon de foie gras de canard en gelée claire  
Salade de fruits de mer, taboulé à la menthe, salade d'endives aux noix

**Pour suivre**

Garniture à voir ensemble  
Carré d'agneau rôti a la fleur de thym  
Éventail de magret de canard, sauce au miel  
Filet de bœuf (origine C.E.E) sauce Périgourdine

Buffet des fromages de nos régions et sa salade

**Pour finir**

Gâteau ou entremet à définir

L'Amandine – Menu Évènements

**Buffet Pompadour 75.00€**

Minimum de 30 convives

**Entrée**

Rosace de saumon et flétan fumé

Miroir de truite saumonée, et terrine de noix de saint Jacques

Marquise de jambon de Parme, viande des grisons et magrets de canard fumé

Papillon de charcuteries de nos provinces (rosette de Lyon, andouillette de Guémené, saucisson à l'ail)

3 Salades du moment en fonction de la saison et du marché

**Pour suivre**

Service à table

Garniture à voir ensemble

Pièce de faux filet (origine C.E.E) en brioche, sauce vigneronne

Selle d'agneau sauce aux pignons de pin

Tournedos de veau au magret de canard fumé, crème de cèpes

Buffet des fromages de nos régions

**Pour Finir**

Gâteau ou entremet à définir

**Menu Enfant de 1 à 10 ans 15.00€**

**Apéritif**

Jus de fruits ou Soda

**Entrée**

Assiette de crudités et saucisson sec

**Plat**

Steak haché ou filet de poisson, frites ou riz ou légumes

**Pour finir**

Le dessert des grands