



Le restaurant l'Amandine : vous propose ses menus pour
l'organisation de vos réceptions :
Anniversaire, baptême, communion, profession de foi, mariage

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande, nous vous remercions de l'intérêt que vous nous portez et c'est avec plaisir que nous vous prions de bien vouloir trouver ci-après la documentation complète de nos prestations familiales.

L'ensemble des formules que vous y trouverez sont avant tout des suggestions destinées à vous aider dans vos choix. Si nous avons étudié nos formules afin qu'elles correspondent le mieux à vos attentes, nous n'en restons pas moins à votre entière disposition afin de créer, avec vous, le projet de VOTRE réception.

Vous pouvez nous contacter afin de prendre rendez-vous pour une visite de salle, une étude de votre réception ou pour une réservation.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sincères salutations.

LISE ET SEBASTIEN

Nos prestations s'entendent TVA service compris

De 12h à 16h 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 : Vin de bordeaux

Eaux minérales plate et gazeuse

Café, thé, tisane

SAS REMY&RENAUD Restaurant l'Amandine – 3, rue Larmeroux – 92170 VANVES

Tel/ 01.46.42.13.34/06.20.80.31.16

COURRIEL : restaurant.lamandine@orange.fr

SITE : www.restaurant-lamandine.com

FB : Restaurant l'Amandine Vanves

(Catalogue valable à compter du 01/09/2023)

Notre menu Amandine ...52.00€

A choisir identique pour tous

Entrée

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

Pour suivre

Eventail 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 : 7.00^{€/personne})

Pour finir

Gâteau ou entremet à définir

Notre menu Concerto 62.00€

A choisir identique pour tous

Entrée

Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits de saison, brioche toastée
Assiette de saumon gravlax au guacamole d'avocat et Gambas
Cassolette de langoustines, pleurotes et persillades

Pour suivre

Médailles de lotte au coulis de langoustines, julienne de légumes
Epaule D'Agneau confite façon parmentier
Filet de bœuf brioché, sauce porto

Assiette de salade et fromages (supplément : 7.00^{€/personne})

Pour finir

Gâteau à définir

Notre menu Fantaisie.....75,00€

A choisir identique pour tous

Entrée

Médaille de foie gras de canard et son chutney de fruits
Feuilleté de noix de saint jacques velouté safrané
Rosace de saumon saumon fumé queues d'écrevisses marinées

Première suite (poisson)

Filet de dorade royale grillée, marinière 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)

Epaule D'Agneau confite façon parmentier
Filet de bœuf brioché sauce aux copeaux de foie gras
Magret de canard grillé sc poivre, pressé de pomme et pleurotes poêlé

Assiette de salade et fromages (supplément : 7.00^{€/personne})

Pour finir

Gâteau à définir

BUFFET RABELAIS.....93.00€

Minimum de 30 convives

Entrée

Pyramide de Langoustines, sauce maison
Assortiments de jambon de Parme, et magrets de canard fumés
Dégustation de foie gras de canard cuit
Trilogie de salades maison

Pour suivre servie a table (choix identique pour tous)

Garniture à voir ensemble

Carré d'agneau rôti a la fleur de thym
Eventail de magret de canard, sauce miellée
Filet de bœuf (origine C.E.E) sauce aus copeaux de foie gras
Dos de cabillaud rôtis aux thym, beurre blanc

Buffet des fromages de nos régions et sa salade vinaigré

Dessert

Gâteau ou entremet à définir

BUFFET POMPADOUR75.00€

Minimum de 30 convives

Entrée

Rosace de saumon et flétan fumé
Assortiments de jambon de Parme, viande des grisons et magrets de canard fumé
Déclinaisons charcuteries de nos provinces (rosette de Lyon, andouillette de Guéméné, saucisson à l'ail)
3 Salades maison du moment en fonction de la saison et du marché

Pour suivre service à table (choix identique pour tous)

Garniture à voir ensemble

Pièce de faux filet (origine C.E.E) , sauce vigneronne
Agneaux confit aux épices douces
Quasi de veau au magret de canard fumé, crème de cèpes

Buffet des fromages de nos régions

Dessert

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 charcuterie

Plat

Steak haché, filet de volaille ou filet de poisson, frites ou poêlé de légumes

Pour finir

Le dessert des grands

