



**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](mailto:restaurant.lamandine@orange.fr)**

**SITE : [www.restaurant-lamandine.com](http://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<sup>€/personne</sup>)

**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<sup>€/personne</sup>)

**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<sup>€/personne</sup>)

**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 POMPADOUR .....75.00€**

**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

