



Réserve de Beaumarchais



Les prestations groupes (20 adultes minimum) SAISON 2018

Apéritif en supplément dans les menus Sanglier, Gourmand et Gastronomique
Kir tranquille : 2 € Vin d'Amour (vin cuit, miel, cannelle, gingembre, anis étoilée) : 2,30 €

Menu Fraîcheur

21,70 €

apéritif : kir tranquille

Terrine de légumes et sa crème aigrette

Rôti d'échine de porc et ses légumes

Fromages sur lit de salade verte

Dessert (à choisir)*

Café et vin compris

Menu Gourmand

24,50 €

Trio de charcuteries

Civet de cerf

ou

Joue de bœuf braisée à la bière

Fromages sur lit de salade verte

Dessert (à choisir)*

Café et vin compris

Menu Sanglier

22,70 €

Salade aux noix et son duo de charcuteries

ou

Timbale de poireaux en vinaigrette

et son duo de charcuteries

Rôti de sanglier et ses légumes

Fromages sur lit de salade verte

Dessert (à choisir)*

Café et vin compris

Menu Gastronomique

26,50 €

Assiette de 5 charcuteries

Rôti de cerf

ou

Civet de bison à la canadienne

(vodka et sirop d'érable)

Fromages sur lit de salade verte

Dessert (à choisir)*

Café et vin compris

*Desserts (un dessert à choisir parmi les 3 proposés)

- Tarte tourangelle (pâte d'amande aux pruneaux et abricots secs confits, meringue tendre) servie sur crème anglaise.
- Mi-cuit au chocolat, servi sur crème anglaise.
- Sorbet framboise, arrosé de liqueur de framboise.

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 11,30 €

Jus d'orange, rillettes **ou** saucissons, steak **ou** émincé de volaille à la crème, pâtes **ou** gratin dauphinois, glace.

Autres prestations

Dégustation : Assortiment de charcuteries de gibiers, accompagné de vin de Touraine / jus d'orange (4,50 € / pers.)

P'tit déj : 1 boisson chaude + 1 jus d'orange + 1 croissant + pain, beurre, confiture (6,50 € / pers.)

Goûter : 1 part de tarte tourangelle + 1 jus d'orange ou citronnade (5,50 € / pers.)

Tous nos plats sont « faits maison » (sauf le sorbet ou glace)

LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES. LE CHOIX DOIT ÊTRE IDENTIQUE POUR TOUT LE GROUPE.