



Réserve de Beaumarchais



Les prestations groupes (20 adultes minimum)

SAISON 2020

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

22,20 €

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

25,00 €

Trio de charcuteries

Civet de cerf

Fromages sur lit de salade verte

Dessert (à choisir)*

Café et vin compris

Menu Sanglier

23,20 €

Salade aux noix et son duo de charcuteries

ou

Farandole de légumes au saucisson de sanglier
et sa vinaigrette à l'huile d'olive

Rôti de sanglier et ses légumes

Fromages sur lit de salade verte

Dessert (à choisir)*

Café et vin compris

Menu Gastronomique

27,00 €

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.
- Moelleux à la noix de coco, servi sur crème anglaise.
- Sorbet framboise, arrosé de liqueur de framboise.

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 11,30 €

Jus d'orange, rillettes **ou** saucisson, 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.