



# FORMULE 19€ HT

## Entrées

- Duo de melon, copeaux de boeuf séché et burrata à l'huile de basilic
- Poke bowl du moment (végétarien) - base riz, crudités
- Bonbon de saumon gravlax, tzatziki à la menthe et citron
- Shrimp cocktail avocat crevette, vinaigrette au jus de citron kalamansi

## Plats chauds (réchauffe par vos soins)

- Travers de porcelet aux épices, darphin au Cantal
- Cabillaud en habit d'herbes, beurre blanc moutarde Charroux, caponata d'aubergine

ou

## Plats froids

- Vapeur de dorade, crème d'herbes, fine ratatouille au razel, vinaigre balsamique
- Aiguillettes de volaille au citron, vierge de tomates aux olives noires

## Fromage

## Desserts

- Salade de fruits frais
- Crumble poire spéculoos
- Entremet pomme vanille chocolat
- Brownie aux noix



## Conditions de commande

Commande à passer au moins 48h à l'avance  
Frais de livraisons calculés pour chaque dossier  
Minimum de 5 repas

**Même menu à choisir pour l'ensemble des convives**

## Sont inclus

Eau minérale Volvic 50cl  
Pain  
Couvert et serviettes jetables  
Assaisonnements

Reservations : [info@le-montrognon.com](mailto:info@le-montrognon.com) - 04 73 61 30 51



# FORMULE 24€ HT

## Entrées

- Foie gras façon pomme d'amour
- Chartreuse de homard, chair de tourteaux à l'estragon, gel citron yuzu
- Salade périgourdine, magret fumé, râpée de truffe d'été, oeuf poché, croutons et cou d'oie farci
- Tartare d'omble chevalier à l'ail des ours, asperges croquantes, vinaigrette au safran

## Plats chauds (réchauffe par vos soins)

- Suprême de filet de caille aux morilles et vin jaune, risotto d'épeautre à l'huile fumée
- Filet d'omble chevalier aux noisettes, crémeux de carottes au cumin

ou

## Plats froids

- Tataki de filet de boeuf, pâtes fraîches aux légumes croquants
- Filet de sole en chaud froid de citron vert, émincé d'artichauts et tomates confites

## Fromage

## Desserts

- Salade de fruits frais
- Tartelette aux fruits noirs, crème vanille
- Clafoutis aux figes
- Opéra tout chocolat



## Conditions de commande

Commande à passer au moins 48h à l'avance  
Frais de livraisons calculés pour chaque dossier  
Minimum de 5 repas

**Même menu à choisir pour l'ensemble des convives**

## Sont inclus

Eau minérale Volvic 50cl  
Pain  
Couvert et serviettes jetables  
Assaisonnements

Reservations : [info@le-montrognon.com](mailto:info@le-montrognon.com) - 04 73 61 30 51

FORMULE 30€ HT

## LAISSEZ VOUS SURPRENDRE !

Menu établi par le chef selon le retour du marché.  
Des produits haut de gamme et des recettes  
exclusives.

Ce menu sera proposé pour toute commande de  
mois de 24h à l'avance.

Entrée

Plat chaud ou froid

Fromages

Dessert



photo non contractuelle



### Conditions de commande

Commande à passer au moins 48h à l'avance  
Frais de livraisons calculés pour chaque dossier  
Minimum de 5 repas

**Même menu à choisir pour l'ensemble des convives**

### Sont inclus

Eau minérale Volvic 50cl  
Pain  
Couvert et serviettes jetables  
Assaisonnements

Reservations : [info@le-montrognon.com](mailto:info@le-montrognon.com) - 04 73 61 30 51