



FORMULE 19€ HT

Entrées

- Terrine de joue de boeuf et légumes d'antan
- Rillettes de saumon aux câpres, taboulé de chou fleur, guacamole épicé
- Pana cotta potimarron aux baies de batac, oeuf poché et crumble à la châtaigne
- Gravlax de saumon à l'ail des ours, gaufre de lentilles corail au cumin

Plats chauds (réchauffe par vos soins)

- Paleron de veau aux agrumes, flan aux châtaignes
- Filet de sole, coulis d'avocat, gnocchis à la basquaise

ou

Plats froids

- Suprême de pintade, crème de câpres, pommes de terre grenailles en vinaigrette
- Filet de sole, pesto à l'olive noire, boulgour à l'orientale

Fromage

Desserts

- Salade de fruits frais
- Cake banane chocolat
- Clafoutis ananas
- Tiramisu



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 - 04 73 61 30 51



FORMULE 24€ HT

Entrées

- Bouchon de filets de rougets farcis aux noix de pétoncles, mayonnaise au curcuma
- Foie gras façon mendiant pané au pain d'épices, panais rôti miel romarin
- Terrine de lentilles et filet mignon de porc fumé, chutney potiron au vinaigre de cidre
- Houmous maison à la betterave, nem de chair de tourteau, courgette marinée

Plats chauds (réchauffe par vos soins)

- Filet de caille, crème de foie gras, darphin aux cèpes
- Omble chevalier, beurre blanc aux baies roses, risotto de lentilles

ou

Plats froids

- Effeillé de sous noix laqué au miel balsa, pâtes fraîches, sauce vierge
- Dos de cabillaud, citron yuzu, crémeux de panais

Fromage

Desserts

- Salade de fruits frais
- Bûchette exotique (valable le mois de décembre)
- Moelleux au chocolat
- Tartelette au kiwi



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 - 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
moins 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

Sont inclus

Eau minérale Volvic 50cl
Pain
Couvert et serviettes jetables
Assaisonnements

Reservations : info@le-montrognon.com - 04 73 61 30 51