

FORMULE 19,90€ HT



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

♥ ENTRÉES

- Gaufre feuilletée à la sardine, roquette, crème moutardée
- Rémoulade de lentilles blondes, cèleri, artichaut poivrade et vinaigrette au sésame
- Tatin de poivrons marinés au basilic, caviar d'aubergine brûlée et salade d'herbes (végé)
- Salade japonaise (végé)

♥ PLATS

Plats chauds (réchauffe par vos soins)

- Spirale de duo de saumon (frais et fumé), sauce à l'oseille et baies roses, arancini
- Aiguillettes de canard, réduction balsamique et groseille, crémeux de lentilles corail aux herbes

ou

Plats froids

- Cannelloni d'aubergines et truite rose, légumes croquants au gingembre
- Ballotine de filet de poulet d'Auvergne à l'ail des ours et riz vénéré façon taboulé

♥ DESSERTS

- Salade de fruits frais
- Tartelette au brownie, mousse au chocolat
- Tiramisu fruits rouges
- Roulé à la fraise

Sont inclus

Eau minérale Volvic 50cl
Pain
Couvert et serviettes jetables
Assaisonnements

Conditions de commande

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

Même menu à choisir pour l'ensemble des convives



FORMULE 25.50€ HT



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

♥ ENTRÉES

- Marbré de foie gras, fraises et pain d'épices
- Ceviche, leche de tigre et lime (bar, physalis, poivron rouge, oignon rouge, coriandre, citron vert, lait de coco, ail, gingembre)
- Carpaccio de butternut et betterave chioggia, cubes de fêta fumés et grains de grenades (végé)
- Duo d'asperges et mousseline citronnée (végé)

♥ PLATS

Plats chauds (réchauffe par vos soins)

- Filet de caille aux cèpes, gratin de courgette aux tomates confites et St Nectaire
 - Omble chevalier pané aux noisettes, flan d'asperges à la truffe
- ou

Plats froids

- Dos de cabillaud, écaïlle de pomme de terre, gribiche aux salicornes et houmous de pois blond de la planète
- Millefeuille de veau au foie gras, brunoise de patate douce et vinaigrette à la morille

♥ DESSERTS

- Tatin pêche romarin
- Tartelette compotée de fraise basilic, fraises fraîches et chantilly citronnée
- Choux praliné et chocolat
- Ananas rôti et gel coriandre

Sont inclus

Eau minérale Volvic 50cl
Pain
Couvert et serviettes jetables
Assaisonnements

Conditions de commande

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

Même menu à choisir pour l'ensemble des convives



FORMULE 32€ HT



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

 **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 48h à l'avance.

Entrée

Plat chaud ou froid

Fromages

Dessert

Sont inclus

Eau minérale Volvic 50cl
Pain
Couvert et serviettes jetables
Assaisonnements

Conditions de commande

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

Même menu à choisir pour l'ensemble des convives

