

FORMULE 19,90€ HT

Réservations : 04 73 61 30 51

info@le-montrognon.com

ENTRÉES

Tchatchouka chorizo et œuf poché

-

Dôme aux herbes, crevette, concombre & avocat

-

Tartelette chèvre et tomates cerises rôties au miel
d'Auvergne

PLATS FROIDS

Ballotine de volaille aux asperges et noisettes
Frégolas en vinaigrette

-

Millefeuille aux deux saumons
Quinoa, vierge de grenade acidulée

-

Dahl de lentilles corail, galette d'épeautre
et sucrose rôtie (végé)

Sur demande : possibilité de plats à réchauffer

FROMAGE

DESSERTS

Tartelette agrumes

-

Entremet chocolat praliné

-

Assortiment de mignardises

-

Salade de fruits

SONT INCLUS

Eau minérale Volvic 50cl

Pain

Couvert et serviettes jetables

Assaisonnements

*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 : 04 73 61 30 51

info@le-montrognon.com

ENTRÉES

Duo d'asperges en cru-cuit et magret fumé, mousseline à l'estragon

-

Maki façon riz cantonnais, saumon gravlax, fromage frais et émulsion au miso

-

Mosaïque de poireau vinaigrette, ravigote à l'huile de truffe et croûtons de pain

PLATS FROIDS

Tataki de canette, sucrine braisée
Déclinaison de patates douces

-

Carpaccio de dos de lieu noir en gravlax
Légumes provençaux et coulis de poivrons

-

Falafels, houmous de pois chiches et légumes de saison, gressins au zaatar

Sur demande : possibilité de plats à réchauffer

FROMAGE

DESSERTS

Tartelette Mangue passion, mousse coco

-

Palet citron myrtilles

-

Chou vanille praliné

-

Duo de fruits de saison

SONT INCLUS

Eau minérale Volvic 50cl

Pain

Couvert et serviettes jetables

Assaisonnements

*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 : 04 73 61 30 51

info@le-montrognon.com

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

*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*