

# FORMULE 19,90€ HT

Réservations : 04 73 61 30 51

[info@le-montrognon.com](mailto:info@le-montrognon.com)

## ENTRÉES

Terrine de boeuf et légumes racines, émulsion froide aux câpres, chips de brioche

-

Taboulé de chou fleur et brocolis, crevettes sautées tandoori

-

Boulette de saumon en tataki, crème d'avocat et sucrine

-

Roulé de pomme de terre, quinoa, céleri pomme et fromage frais aux herbes (végé)

## PLATS FROIDS

Ballotine de poule, cresson, coing et légumes vapeur

-

Encornet farci, mélange sous bois et lentilles vertes sauce tomatée

## PLATS À RÉCHAUFFER

Pressé de dorade sébaste, pesto vert et crémeux de panais aux tomates confites

-

Flan de champignons, potimarron, sommités de romanesco et petits champignons de paris (végé)

## FROMAGE

## DESSERTS

Salade de fruits frais

-

Moelleux marron praliné

-

Cake coco passion

-

Bûchette chocolat liégeois

## 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](mailto:info@le-montrognon.com)

## ENTRÉES

Finger pain d'épices, bleu de Laqueuille magret fumé et poire au vin

-  
Butternut confit, châtaignes et pétoncles panées aux graines

-  
Patate douce gourmande, betterave, crème fraîche et boeuf fumé

-  
Pancake de maïs, avocat et légume en crudités (végé)

## PLATS FROIDS

Filet de canard, réduction griottes et salade façon waldorf

-  
Ballotine de saumon, cœur aneth et gelée de groseilles, légumes sautés

-  
Taboulé d'épeautre et patates douces en tataki, pousses d'épinards, sauce aigre douce (végé)

## PLAT À RÉCHAUFFER

Parmentier de topinambour, champignons au beurre persillé, effiloché de joue de porc

## FROMAGE

## DESSERTS

Brownie châtaigne noisette

-  
Mont Blanc revisité

-  
Tarte poire, praliné pécan vanille

-  
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](mailto: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*