

Tarifs

Banquets de Famille

Printemps - Eté

2025

Lieu-dit La Lentillère - 61320 LALACELLE

02.33.27.38.48

info@lalentillere.fr

www.lalentillere.fr

Nous sommes à votre écoute pour l'étude de toute demande de recette particulière qui vous plairait afin de réussir au mieux votre repas.

Tous nos plats sont réalisés sur place par notre équipe de cuisiniers.

Bon choix à vous.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Nos tarifs sont étudiés pour des banquets de minimum 20 convives adultes.

Le menu doit être **identique** pour tous les convives.

Quelques exceptions pourront être prises en compte telles que allergies, régimes, convictions sur demande à la commande.

Pour une bonne organisation, le menu choisi doit nous être indiqué 2 semaines avant la date de la prestation.

LES TARIFS COMPRENNENT :

Le menu suivant devis.

Le service sur la base de 4 heures pour un menu du type : apéritif, mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert.

La préparation de la salle, le service et le ménage.

Le service est assuré jusqu'à 17h pour les repas du midi et 0h00 pour les repas du soir

Le dépassement sera facturé à 45€/heure.

PLAN DE TABLE

Nous dressons sur nappes beiges chinées avec serviettes identiques. Possibilités diverses de plans de tables en long (U, barre, épis...) ou rondes et ovales (4 rondes de 8 personnes et 3 ovales de 12 personnes).

Vous pouvez apporter plan de table et décoration à l'avance et nous nous en occupons.

MENU A 49€ TOUT COMPRIS

Kir au Poiré Fournier crème de cassis

Mise en bouche du moment

Flan de saumon frais et fumé à la ciboulette crème curry breton

Chou chinois échalote poivre citron algues

OU

Bavaroise tomate chorizo sur sablé piment d'Espelette coulis de courgette basilic

Pétales de bacon local et tuile de Carrouges

OU

Rosace de melon et jambon fumé de la Manche au Pommeau Desfrièches

Huile colza fermière origan poivre ail échalote (en saison de melon français)

—

Filet de poisson du moment en croûte d'herbes sauce vierge aux épices

Riz pilaf jeune carotte et flan d'épinard

OU

Rôti de bœuf local sauce camembert au lait cru saveur cumin

Gratin de pomme de terre au thym et tomate à l'ail

OU

Cuisse de canard gras rôtie purées de pomme de terre et carotte

Jus aigre doux tuile aux épices Marrakech

—

Salade et 3 fromages locaux

—

Dessert au choix en **dernière page**

Vins blanc et rouge IGP, eau, café compris

MENU A 59€ TOUT COMPRIS

Kir Royal au crémant de Loire

Mise en bouche du moment « terre et mer »

Salade aux queues de langoustines et pointes d'asperges

Légumes marinés galette de sarrasin croquante au sel fou

OU

Nage de fruits de mer et légumes de saison au curry breton

Tuile croquante aux herbes

OU

Foie gras de canard Maison confit de fruit du moment épicé

Toasts de brioche maison balsamique de pomme Desfrièches

—

Dos de cabillaud en écailles de courgette sauce tomate basilic

Trio de riz pilaf et caviar d'aubergine

OU

Magret de canard rôti au miel de pays jus aux 5 baies

Pommes de terre sarladaise à l'ail et herbes du jardin

OU

Pavé de bœuf au lard fumé local grillé sauce morilles

Printanière de légumes aux herbes

—

Salade et 3 fromages locaux

—

Dessert au choix en **dernière page**

Vins AOP blanc et rouge, eau, café compris

LES DESSERTS

Présentés pour fêter l'évènement avec bougies et fontaine scintillante.

Tarte citron et orange meringuée

Fraisier ou Framboisier à la crème vanillée

Number cake aux fruits de saison (arôme selon vos souhaits)

Bavaroise au caramel sur sablé breton et pomme fondante

Fondant chocolat noir et fruits de saison crème anglaise à la fève de Tonka

Omelette Norvégienne Maison

LE MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 16.00

1 boisson en apéritif et feuilletés au Carrouges

Pizza au choix ou steak haché frites

1 glace au choix et 1 boisson sans alcool 33cl

Nous proposons une **formule ½ tarif** pour les enfants entre 10 et 16 ans servis en portions réduites (le prix tout compris adulte divisé par 2).

LES TROUS NORMANDS

Sorbet pomme et Calvados 10 ans Fournier 6.00

Sorbet pomme seul (vous apportez votre Calvados) 4.00

LES BULLES la bouteille 75cl

Crémant de Loire AOP brut blanc ou rosé 29,00

Champagne AOP Roulot Fournier « Tradition » 42.00

Champagne AOP Roulot Fournier « Réserve » 52.00