

Tarifs

Banquets de Famille

Automne - Hiver

2024-2025

Lieu-dit La Lentillère - 61320 LALACELLE

02.33.27.38.48

info@lalentillere.fr

www.lalentillere.fr

LE MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 16.00

Pizza au choix ou steak haché/frites

1 glace au choix

1 boisson sans alcool Fournier 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 5.00

Granitée au Poiré Fournier 3.50

Sorbet pomme seul (vous apportez votre Calvados) 3.00

LES BULLES la bouteille 75cl

Crémant de Loire AOP brut blanc ou rosé 26.00

Champagne AOP Roulot Fournier « Tradition » 39.00

Champagne AOP Roulot Fournier « Réserve » 49.00

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Nos tarifs sont étudiés pour des banquets de minimum 12 convives adultes.

Le choix de l'entrée, du plat et du dessert doit être identique pour tous les convives.

Des exceptions (allergies, convictions...) sont possibles sur demande.

Le panachage entre les différents menus est possible, moyennant un ajustement du tarif.

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 salle et le ménage.

Le service est assuré jusqu'à 17h pour les repas du midi et jusqu'à minuit pour les repas du soir.
Les heures en plus sont facturées 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).

Menu à 49€ tout compris

Kir au Poiré Fournier

Mises en bouches du moment (3 pièces en assiette individuelle)

—

Œufs brouillés au saumon fumé sur lit de poireau, tuile de Carrouges

Fine salade de chou chinois et crème au cidre

ou

Croustillant au poulet et champignons blonds, crème fermière

Salade d'endives au vinaigre de cidre

—

Filet de daurade grillé sauce crustacés

Mélange de céréales à l'huile d'olive et flan d'épinards

ou

Rôti de bœuf local sauce camembert au lait cru OU pommeau fermier

Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette et pomme cuite

ou

Pavé de veau au lard fumé, jus aux herbes

Pâtes bio Normandes et flan de carotte au cumin

—

Salade et 3 fromages locaux

—

Compotée de pommes locales sur croquant et bavaroise caramel

Balsamique de cidre Desfrieches

ou

Gâteau chocolat noir Valrhona et poire fondante

Crème anglaise à la vanille

Vins blanc et rouge IGP, eau minérale Plancoët, café

Menu à 59€ tout compris

Cocktail au crémant de Loire, châtaigne et calvados

Mises en bouches du moment (3 pièces en assiette individuelle)

—

Nage de fruits de mer (*moules, St Jacques et crevettes*) aux carottes et poireaux

Tuile de galette sarrasin aux épices

ou

Œufs brouillés au foie gras

Salade de chou chinois au magret fumé et poivre sauvage

—

Lotte à l'armoricaine aux langoustines

Riz pilaf et carottes au curry Breton

ou

Pavé de bœuf sauce forestière

Gratin de pommes de terre et endive braisée

—

Salade et 4 fromages locaux

—

Omelette Norvégienne maison

ou

Ganache chocolat ananas sur croquant cacahuète

Sorbet ananas

Vins AOP blanc et rouge, eau minérale Plancoët, café

Menu à 69€ tout compris

Coupe de Champagne Roulot Fournier

Mises en bouches de saison (4 pièces en assiette individuelle)

—

Queues de gambas en tempura, sauce tartare maison

Mesclun et tartare de carottes aux épices

ou

Foie gras au poivre sauvage toasts de brioche maison grillés

Chutney de pommes au balsamique de pomme Desfrièches

—

Filet de Saint Pierre rôti crème fermière au vermouth safranée

Lentilles normandes et carotte aux herbes du jardin

ou

Filet de bœuf en croûte au lard fumé sauce au Bleu de Saint Jean

Pommes de terre à l'ail de Lautrec et flans de légume de saison

—

Salade et 4 fromages locaux

—

Bavaroise praliné sur croquant noix de cajou et macarons amande maison

Glace nougat

ou

Mousse au fruit de saison sur une dacquoise et miroir fruits rouges

Sorbet et coulis de saison

Vins AOP blanc et rouge, eau minérale Plancoët, café

« Ces menus sont des bases de réflexion pour vous, nous sommes à votre écoute pour 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. Bon choix à vous. »