

RESTAURANT
« Côté Parc »



HÔTEL
La Lentillère

Tarifs

Banquets de

Famille

Automne hiver

2022/2023

Lieudit La Lentillère - 61320 LALACELLE

Tél 02 33 27 38 48

info@lalentillere.fr

www.lalentillere.fr

Menu à 45€ tout compris

Kir au Poiré Fournier

Mises en bouches de saison (3 pièces en assiette individuelle)

Brick au saumon fumé et crème fermière aux herbes chou chinois en salade

Tarte fine au boudin noir et pommes légume de saison balsamique de pomme bio

Tartine au Carrouges et mignon fumé légumes de saison au vinaigre de cidre

Cassolette de fruits de mer poireau et carotte au vin blanc gratinée

Profiteroles d'escargots de Bourgogne et andouille de Vire sur lit d'épinards

—

Filet de poisson du marché sauce crevettes riz pilaf aux carottes

Paleron de veau fondant sauce romarin flan courgette poivron et tomate à l'ail

Rôti de bœuf sauce camembert gratin de pomme de terre et ½ pomme cuite au miel

Carré de porc sauce au cidre écrasé de pomme de terre et brocolis aux épices

Filet de canette jaune rôti jus aux herbes pâtes bio normandes et céleri confit

—

Salade et 3 fromages locaux

—

Charlotte aux poires sauce caramel beurre salé sorbet poire

Diplomate aux agrumes coulis à l'orange et sorbet citron

Tarte Tatin, crème de Landegas à la fève de Tonka, sorbet pomme

Forêt noire au chocolat noir Valrhona coulis de fruits rouges

Fondant au chocolat et mangue, crème à la coco sorbet ananas

Vins de Pays ou IGP blanc et rouge, eau minérale, café

Menu à 55€ tout compris

Kir Royal au crémant de Loire

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

Salade Terre & Mer au saumon et magret fumés légumes de saison marinés

Flan de coquille Saint Jacques sauce mousseline, mesclun saveur iodée

Queues de gambas flambées au Whisky risotto aux carottes salade du moment

Croustillant au foie gras et poire au Jurançon chou chinois aux noisettes grillées

–

Dos de cabillaud sur lit d'andouille de Vire crème de cidre quinoa gourmand et flan de poireau

Mignon de porc Orloff au Serralo sauce aigre douce purée de céleri et chou-fleur rôti

Pavé de bœuf grillé sauce au foie gras pommes de terre sarladaises

Magret de canard rôti sauce cidre mousseline de patate douce légume de saison

–

Salade et 3 fromages locaux

–

Bavaroise vanille sur sablé breton et pommes caramélisées glace caramel beurre salé

Omelette Norvégienne minute « maison »

Gâteau poire caramel croustillant aux noix et sorbet poire

Gâteau chocolat ananas crème coco et sorbet ananas

Vins AOP blanc et rouge, eau minérale, café

Menu à 65€ tout compris

Coupe de Champagne Roulot Fournier

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

Noix de St Jacques poêlées jus au safran sur un lit de chou blanc saveur iodée et légume de saison rôti

Tranche de foie gras de canard et escalope poêlée au miel de pays, poire confite au Layon, mesclun à la noisette

–

Lotte à l'armoricaine aux langoustines, riz pilaf à l'oignon de Roscoff et carottes au curry breton

Tournedos poêlé aux morilles pomme de terre farcie aux champignons et foie gras et légume de saison rôti aux épices

–

Salade et 4 fromages locaux

–

Fondant au chocolat noir Valrhona à la framboise, crème coco et sorbet

Entremet à la mangue macarons amande maison pistache grillée, glace nougat

Vins AOP blanc et rouge, eau minérale, 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.

LE MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 16.00

Burger et frites maison ou Cordon bleu, frites et ketchup maison

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 4.00

Granitée au Poiré Fournier 2.50

Sorbet pomme seul (vous apportez votre Calvados) 2.50

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 « Prestige » 49.00

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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

Le menu doit être identique pour tous les convives.

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 2 heures du matin, 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).