

RESTAURANT
« Côté Parc »



HÔTEL
La Lentillère

Tarifs

Banquets de

Famille

Automne Hiver

2023/2024

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)

Charlotte de boudin noir et pommes jus au Calvados mousseline de céleri

Feuilleté au saumon fumé chou blanc crème fermière aux agrumes

Tartine faisselle fermière aux herbes mignon fumé carotte au balsamique de pomme

–

Filet de poisson du marché sauce crustacés semoule aux épices chou-fleur au curry

Paleron de veau jus aux herbes du jardin purée de patate douce et brocolis

Rôti de bœuf sauce camembert OU pommeau gratin de pomme de terre et légume de saison rôti aux épices et miel

Filet de poulet jaune sauce au cidre mafaldines bio normandes aux 3 saveurs

–

Salade et 3 fromages locaux

–

Charlotte aux poires sauce caramel beurre salé sorbet poire

Entremet à la rhubarbe et vanille sur croquant noix coulis cassis

Moelleux aux pommes flambées sorbet pomme et sirop d'érable bio

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 (3 pièces en assiette individuelle)

Bouchée aux fruits de mer au poivre citron algues chou chinois en salade vinaigrette
agrumes poivre Cuméo

Œufs fermiers brouillés au foie gras sur sablé au piment d'Espelette mesclun magret
fumé poivre sauvage

–

Filet de bar juste rôti aux agrumes sauce hollandaise riz pilaf fondue de poireau au
curry breton

Mignon de porc certifié façon Orloff au Carrouges et Jambon fumé de la Manche
écrasé de pomme de terre et champignons blonds

Rôti de bœuf sauce forestière purée de panais aux morilles endive braisée au poivre
fumé

–

Salade et 4 fromages locaux

–

Bavaroise vanille sur sablé breton et pommes fondantes au miel glace caramel beurre
salé

Entremet poire chocolat caramel sur croquant noix de cajou coulis à la cannelle et
sorbet poire

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 Saint Jacques poireau carotte crème fermière safranée gratinées croquant de galette de sarrasin aux épices

Foie gras de canard maison compotée de pommes épicée mesclun à la vinaigrette de Xéres et toasts de pain aux céréales

—

Filet de Saint Pierre rôti sur lit de lentilles normandes beurre blanc à l'orange chou-fleur rôti au curry breton

Pavé de bœuf dans le faux filet grillé sauce morilles légumes de saison farcis aux champignons et herbes du jardin

—

Salade et 3 fromages locaux

—

Fondant chocolat noir Valrhona à l'ananas au poivre exotique crème coco tuile croquante aux amandes

Entremet vanille cassis et poires confites à la cannelle sur un sablé breton maison sirop d'érable bio

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 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 « 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 17h pour les repas du midi et 0h00 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).