



Menu Van Gogh

78,70 € HT

À composer (Identique pour l'ensemble du groupe)

Coupe de Champagne

Supplément pièces cocktail : 6€ TTC / personne

Entrées :

Sashimi de saumon fumé d'Écosse & émulsion Wasabi

Mi-cuit de foie gras de canard du Périgord & chutney fruits secs

Tartare de Saint Jacques crème de pois vert

Plats :

Suprême de volaille sauce aux morilles & risotto crémeux

Dos de merlu sauce beurre blanc, poêlée de champignons & purée de panais

Pavé de bœuf sauce foie gras, pommes de terre braisées & tomates grappes rôties

Desserts :

Nuage ivoire mangue passion

Entremet fraises des bois

Tarte citron meringuée

Boissons : Vins (1 bouteille pour 3 personnes), eaux minérales & café

En option :

Assiette de fromages & salade : 5 € TTC / personne

Tarif valable pour un minimum de 40 personnes, uniquement sur réservation.

Nombre de convives à confirmer au plus tard 7 jours avant votre venue, au-delà le dernier effectif communiqué sera facturé.

Au-delà de 30 minutes de retard sur l'horaire convenu, des heures supplémentaires de service seront facturées (50 € /heure par personnel de service).

Rue de Léry - 95430 Auvers-sur-Oise (France) - Fax 33 (0)1 34 48 48 51
SA au capital de 852 111, 10€ - RCS de Pontoise B 392 489 381 - SIRET 392 489 381 000 13
Habilitation Tourisme n° HA 095 96 0008 - TVA Intracommunautaire FR 93 392 489 361

01.34.48.48.48
chateau-auvers.fr

