

FORMULE A 55 € / pers

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

A PARTIR DE 20 ADULTES UNIQUEMENT.

CHOIX IDENTIQUE A TOUS OU QUANTITES A DEFINIR J-10

Entrées

- Foie gras de canard fumé au bois de pommier, pommes rôties et gingembre OU
- Tomates au naturel et condiments relevés



Plats

- Carré de cochon français rôti à la cerise et artichaut dans tous ses états OU
- Cabillaud coloré au beurre, petits pois carotte, poitrine fumée et pesto de cosse



Plateau de fromages affinés - 12 €

Desserts

- Pêche moussueuse et baba infusé à la verveine OU
- Tartelette abricot estragon sur pâte sablée aux noix



- Gâteau festif pour les grandes occasions

Valable pour la table entière uniquement et à partir de 15 personnes minimum

Fraisier basilic pistache OU Entremet au chocolat, sur croustillant noisettes

Carte entièrement réalisée à base de produits frais. Approvisionnement quotidien.

Les tarifs peuvent évoluer selon le cours du jour.



Service Commercial - 01 30 62 17 89

Stéphanie FRANCHET

www.les-templiers.com / stephanie@les-templiers.com

