

FORMULE A 55 € / pers

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

A PARTIR DE 20 ADULTES UNIQUEMENT.

CHOIX IDENTIQUE A TOUS OU QUANTITE A DEFINIR J-10

Entrées

- Maki de maïs et langoustine à la Péruvienne OU
- Oeuf poché, crème de haddock et pickles oignons



Plats

- Filet de volaille fermier glacé au vin jaune, petits légumes et rose de pdt OU
- Filet de cabillaud poché à l'ail des ours, asperges multicolores



Plateau de fromages affinés - 12 €

Desserts

- Pêche moussueuse et baba infusé à la verveine OU
- Rhubarbe compotée à l'hibiscus et son fromage blanc sur financier vanillé OU
- Choux fleur exhausté à l'orange sanguine
- Gâteau festif pour les grandes occasions (à partir de 15 personnes uniquement) :  
Financier rhubarbe 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](http://www.les-templiers.com) / [stephanie@les-templiers.com](mailto:stephanie@les-templiers.com)