

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

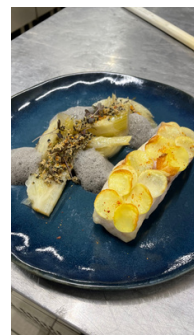
Entrées

- Maki de maïs et langoustine à la Péruvienne OU
- Tomates au naturel et condiments relevés



Plats

- Côte de cochon rôti à la cerise et artichaut dans tous ses états OU
- Filet de maigre de bar en écaille, fenouil braisé et émulsion sésame noir



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



- 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

