

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**

- Tomates multicolore et sa Burrata, mélange nectarine jaune et cresson
- Nachos de saumon gravelax et pickles d'oignons



**Plats**

- Cœur de quasi de veau, gnocchis aux girolles et sauce pequillos
- Gambas rôties, risotto, bisque de crustacés parfum lavande et pecorino



Plateau de fromages affinés - 14 €

**Desserts**

- Fraisier basilic pistache OU
- Entremet au chocolat sur croustillant noisettes
- 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](http://www.les-templiers.com) / [stephanie@les-templiers.com](mailto:stephanie@les-templiers.com)