

Menu enfant à 15€TTC :

1 boisson

Steak haché ou poisson pané + frites

Glace Smarties ou part de gâteau

Gâteaux d'anniversaire :

Le Royal croquant au chocolat (Génoise, croquant au praliné et mousse au chocolat)

Le « Macaronnier » Praliné (Génoise, macarons et mousse au praliné)

Le « Tutti Frutti » Fruits rouges (Génoise, fraises, framboises, cassis et mousse bavaroise à la griotte)

Le « Délice » Poire-chocolat (Génoise, poires, mousses bavaroises au chocolat et à la poire)

Le 3 chocolats (Génoise, croquant gavotte, mousse chocolat noir, bavaroise chocolat blanc et au lait)

Le framboisier

Trou normand : 7€TTC (3,50€ sans alcool)

Coupe de Crémant Brut Monmousseau : 6€/pers

Coupe de Champagne G. Finot : 8€/pers (ou +4€ à l'apéritif)

Conditions Générales de Vente :

Nombre et choix UNIQUE dans un menu à déterminer au moins 1 semaine à l'avance

Départs au plus tard : 16h30 pour les déjeuners /

23h30 pour les diners – 70€/heure supp

Toute modification du nombre de personnes le jour même sera facturée

**Laurence et Rudy CARNIS Restaurant Le Bergerac**  
**15 rue de Chartres 28630 MORANCEZ Tél : 02 37 35 04 38**



En semaine  
Uniquement

## Offres groupes

Menu à 42€TTC

ou 47€TTC (avec l'assiette de fromages et salade)

Valable en semaine du mercredi au vendredi

Kir ou cocktail de fruits sans alcool et ses amuse-bouche

Entrée :

SALADE LANDAISE (gésiers confits, magrets fumés, petits lardons)

Ou SAUMON fumé Maison au bois de hêtre

Plat :

ÉCHINE de cochon confite à la bière, pommes grenailles

Ou DOS DE LIEU au beurre blanc, fondue de poireaux

Dessert :

MOELLEUX AU CHOCOLAT et sa boule de glace, façon Plombière

Ou POIRE POCHÉE au coulis de caramel beurre salé

Faire un choix unique pour le groupe ou répartition 1 semaine à l'avance dans ce menu.

Vin blanc (1 bouteille pour 5), vin rouge (1 bouteille pour 4), eaux minérales et café inclus.

Menu à 52€TTC  
ou 57€TTC (avec l'assiette de fromages et salade)

Kir pétillant ou cocktail de fruits sans alcool et ses amuse-bouche

Entrée :

CASSOLETTE DE PÉTONCLES gratinées, façon Maître d'Hôtel

Ou FOIE GRAS DE CANARD, confiture Mangue-Ananas

Plat :

MAGRET DE CANARD sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et céleri

Ou FILET DE SANDRE beurre rouge, bouquetière de légumes

Dessert :

PARIS BREST

Ou NOUGAT GLACÉ

Ou Gâteau d'anniversaire

Faire un choix unique pour le groupe ou répartition 1 semaine à l'avance dans ce menu.

Vin blanc (1 bouteille pour 5), vin rouge (1bouteille pour 4), eaux minérales et café inclus.

Menu à 62€TTC  
ou 67€TTC (avec l'assiette de fromages et salade)

Coupe de crémant de Loire ou cocktail de fruits sans alcool et ses amuse-bouche

Entrée :

BROCHETTE DE GAMBAS à la crème de Whisky

Ou SALADE BERGERAC (Copeaux de foie gras de canard, Magrets fumés et Gésiers confits)

Plat :

FILET DE BŒUF sauce Bordelaise, pommes de terre sarladaises

Ou CASSOLETTE DE LOTTE à l'armoricaine, épeautre et petits légumes

Dessert :

PROFITEROLES vanille, coulis de caramel beurre salé

Ou ENTREMET orange sanguine / chocolat

Ou Gâteau d'anniversaire

Faire un choix unique pour le groupe ou répartition 1 semaine à l'avance dans ce menu.

Vin blanc (1 bouteille pour 5), vin rouge (1bouteille pour 4), eaux minérales et café inclus.