

Offres groupes

Menu à 54€TTC/pers

Boissons comprises*

CRUMBLE DE GAMBAS au curry sur fondue de poireaux

Ou FOIE GRAS DE CANARD Mi-cuit Maison

Velours de pommes de terre de Beauce



FILET D'AGNEAU sauce au thym et Porto, purée au lard grillé

Ou CASSOLETTE DE PÉTONCLES ET CABILLAUD

au Pineau des Charentes, Riz safrané



TARTE TATIN aux abricots et pistaches

Ou ENTREMET aux griottes, biscuit citron et ganache chocolat

Menu à 64€TTC/pers

Boissons comprises*

ASSIETTE TERRE-MER

Foie gras de canard et tartare de deux saumons

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



FILET DE BŒUF sauce camembert, pommes de terre grenailles

Ou FILET DE DORADE sauce vanillée et fruits de la passion,
Flan de poivrons



PROFITEROLES glace vanille Bourbon, sauce chocolat chaud

Ou FRAISIER, crème anglaise

*** BOISSONS COMPRISES :**

Apéritif et amuse-bouche (coupe de Crémant de Loire ou Cocktail sans alcool), vin (choisi en fonction de vos plats) ou softs, eaux minérales et café/thé.

FROMAGE en option : assiette de fromages et salade 5€/assiette

ENFANTS : menu à 15€TTC 1 boisson / Steak haché ou poisson pané + frites / Glace Smarties ou part de gâteau

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE fait maison (minimum 8 personnes / sans supplément à la place du dessert individuel) au choix :

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

Macaronnier Praliné (Génoise, macarons et mousse au praliné)

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

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

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

Fraisier

TROU NORMAND 7€TTC (3,50€ sans alcool)

COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE Brut Monmousseau : 6€/pers

COUPE DE CHAMPAGNE Gérard Finot Brut : 9€/pers (ou +5€ 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 dîners – 70€/heure supp

Toute modification du nombre de personnes le jour même sera facturée

Restaurant Le Bergerac Laurence et Rudy CARNIS
15 rue de Chartres 28630 MORANCEZ Tél : 02 37 35 04 38
contact@restaurant-lebergerac.com