# Offres groupes

Offres valables en semaine
Du Mercredi au Vendredi

Menu à 44€TTC
ou 51€TTC (avec l'assiette de fromages et salade)
Valable en semaine du mercredi au vendredi midi

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

TERRINE DE CAMPAGNE maison
Et chèvre chaud sur toast

Ou TARTARE DE CABILLAUD aux agrumes

~

SUPRÊME DE PINTADE de la Bellevindière
Sauce vallée d'Auge, Risotto de petit épeautre forestier

Ou PAVÉ DE SAUMON au beurre blanc
Assortiment de légumes verts en persillade

~

NOUGAT GLACÉ et son coulis de fruits rouges

Ou CRÈME BRÛLÉE à la badiane, poire caramélisée

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

Boissons comprises : vin (choisi en fonction de vos plats) ou softs, eaux minérales et café/thé.

MENU ENFANT à 15€TTC :

1 boisson
Steak haché ou poisson pané + frites
Glace Smarties ou part de gâteau

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE fait maison (+3€ par pers / min 8 personnes)

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)
Framboisier

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 diners – 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**