Offres groupes

Menu à 54€TTC/pers
Boissons comprises*

SAUMON FUMÉ maison au Bois de Hêtre

Ou FOIE GRAS DE CANARD Chutney de poire au poivre Timut
Brioche toastée et réduction de vinaigre au Cidre

~

MAGRET DE CANARD à l'orange,
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Ou DOS DE CABILLAUD à l'armoricaine, Poêlée de légumes

~

BRIOCHE PERDUE au Caramel beurre salé

Ou CHOU CRAQUELIN au Grand Marnier

Menu à 64€TTC/pers
Boissons comprises*

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES
et médaillon de HOMARD, fondue de poireaux

Ou SALADE BERGERAC d'Automne (Copeaux de foie gras de canard, Magrets fumés, Gésiers confits, œuf poché et croûtons)

~

FILET DE BŒUF Charolais sauce poivre rouge de Kampot,
Pommes de terre sarladaises

Ou FILET DE BAR rôti sauce aux figues, poêlée de légumes

~

DÉLICE MONT BLANC

Ou PROFITEROLES au caramel beurre salé

* 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 7€/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)
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