



Notre proposition « côté salon »

apéritif : Champagne Brut, une coupe et une repasse, ses dégustations.
les vins sympas de ma sélection (max 2 bout. pour 3 pers),

Votre menu : *entrée, *plat et *dessert (choix impérativement unanime)

les eaux et le café

Prix : 92€

Durée estimative de l'évènement 5h00

Supplément : Champagne 40€/bout.

vin : 30€/bout.

Options :

Une entrée supplémentaire : 20€ /pers.

Choix de vins supérieurs : 25€ / pers.
(max 2 bout. pour 3 pers, 60€ / bout. suppl.)

Les plats sont proposés succinctement afin de nous permettre de varier les préparations.

Les garnitures et accompagnements sont à déterminer en fonction de vos goûts et de la saison :

Les entrées*

Foie gras de canard maison au naturel
Foie gras de canard maison et fruits torréfiés
Foie gras de canard maison en infusion de céleri vert
La terrine de ris de veau et homard
Le marbré de foie gras et rave confit, mesclun
Le foie gras de canard poêlé caramel d'épices
Le ris de veau rôti +5€
La salade de homard +10€
Le filet de turbot
Les filets de sole pochés
Les Saint Jacques poêlées
Le dos de cabillaud blond danois rôti

Les plats*

Jambonnette de poulette farcie au ris veau, sauce velouté
Suprême de poularde farcie forestière
Le poulet de Bresse rôti +10€
La longe de veau Archiduc
Gigot d'agneau à la Boulangère (1 seul appoint de cuisson)
Le filet de bœuf sauce Choron (1 seul appoint de cuisson) +10€
Le filet pur de veau fine Champagne +10€
Le carré d'agneau rôti (1 seul appoint de cuisson) +5€

Les desserts*

À définir en fonction de votre évènement et des saisons

Notre proposition de repas chez vous ou en salle extérieure

(cuisinier et service compris à partir de 15 personnes)

Votre menu : dégustation, *entrée, *plat et *dessert (hors boissons) : 75€

Dressage inclus, service inclus 5h00 (retour en nos ateliers inclus dans cette tranche horaire)

Options :

Une entrée supplémentaire : 20€ /pers

Les fromages de chez Cange, pains adaptés et mendiants : 12€ / pers

Forfait boissons sympa : 30€

détail : apéritif Champagne Brut, une coupe et une repasse.
les vins sympas de ma sélection (2 bout. pour 3 pers.)

Forfait vaisselle, nappage et verrerie : 9€ /personne

Tables et chaises classiques : 5€

Four location : 120€ / four

Nos prix en service traiteur sont hors tva

*"chez vous
ou
en salle extérieure..."*

Tarifs au 09 février 2011

Nous contacter : 065 61 32 20 - 0477 59 76 35 - info@fernez.com

Nous rencontrer (sur rendez-vous) : chez vous ou chez nous

D'Eugénie à Emilie, « côté salon » : place de la Résistance 1, 7331 Baudour

w w w . f e r n e z . c o m