

*Restaurant - Animation musicale*

# La Belle Époque

*La Combe aux Jardinets*

*25410 Pouilly Français*

*tél. 03.81.81.08.17 - 03.81.87.53.60*

*Mr et Mme SCHWABE Christophe*

*Repas de groupe avec animation musicale*

*Menu unique (y compris pour le dessert) pour l'ensemble du groupe*

## Réservation:

Par chèque (non encaissé, restitué le jour du repas) de 10€ par personne.

- Communiquer le menu choisi 15 jours avant.
- Le nombre précis de personnes 48h avant.

## Pour un menu festif:

Accompagnez votre apéritif:

- de feuilletés chauds maison 0,95€/pièce
- de canapés froids maison 1,35€/pièce
- verrines froides maison 1,45€/pièce

## Pour le dessert:

Remplacement du dessert par un gâteau d'anniversaire (ex: Framboisier, Bavaois) avec plaque message et bougie scintillant (supplément de 1,50€ par personne).

Option Eau plate/gazeuse filtrée +1€/ personne

Option Trou Franc-Comtois + 2,50€ / personne

Option Duo de Fromages +3,5€ / personne

Option Sauce Vin Jaune Morille +5€/personne

# Tarifs

## Menu de groupe 2024

**(Mai-Juin-Juillet-  
Septembre)**

### 1. Menu à 39€ - 1 bouteille de blanc ou rouge pour 4 personnes - café

Apéritif Maison

-----

Rillettes de poisson en salade

-----

Aiguillettes de poulet aux agrumes

-----

Framboisier maison ou Salade de fruits frais

### 2. Menu à 46€ - 1 bouteille de blanc ou rouge pour 4 personnes - café

Apéritif Maison

-----

Salade de gésiers confit, haricots verts, amandes torréfiées

Ou

Rosace de crevettes, aigre douce

-----

Joue de porc laqué au ketchup

-----

Duo de fromages de notre région

-----

Framboisier maison ou Croustillant aux deux chocolats ou Nougat glacé au Grand Marnier et fruits secs, Bavaois aux fruits de la passion et chocolat blanc.

### 3. Menu à 53€ - 1 bouteille de blanc ou rouge pour 4 personnes - café

Apéritif Maison

-----

Friand de canard gastrique de romarin

-----

Carpaccio de saumon mi cuit en marinade

-----

Confit de Bœuf condiment oignon rouge et câpre

-----

Duo de fromages de notre région

-----

Framboisier maison ou Croustillant aux deux chocolats ou Nougat glacé au Grand Marnier et fruits secs,, Bavaois aux fruits de la passion et chocolat blanc.