

LA MARE AUX CANARDS S.A.S.

Carrefour de la mare Adam

92360 – MEUDON la FORET

TEL : 01-46-32-07-16

E-mail : lamareauxcanards@outlook.fr

Site Web : lamareauxcanards.fr

A l'attention de

Madame, Monsieur

Veillez trouver, ci-joint, la proposition de menus que vous nous avez demandé.

- Ces menus de groupe s'entendent pour un minimum de 12 personnes.
- Nous sommes à votre disposition pour étudier, avec vous, un menu d'après notre carte.

Pour mieux vous satisfaire nous vous demandons :

1) de confirmer votre réservation 1 semaine à l'avance

2) de nous communiquer la composition du menu choisi au moins 72 heures avant la date de la prestation, toutes nos volailles sont cuites à la broche dans notre cheminée.

MENU 1 : 33,00 €

ENTREE AU CHOIX :

Salade de chèvre chaud rôti au miel
Tartare d'avocat et pamplemousse sur lit de salades
Terrine de canard au poivre vert
Tartare de saumon à l'aneth

PLAT AU CHOIX :

¼ poulet à la broche
¼ canard à la broche
Bavette d'ail au la tombée d'échalotes
Confit de Canard préparé par nos soins
Dos de cabillaud en croustes d'herbes et sa purée maison

Les viandes et volailles sont servis avec un gratin Dauphinois et mûlée de salades
Si vous le désirez nous mettons gracieusement à votre disposition sur table
notre spécialité d'embeurrée de choux verts aux petits lardons, ainsi que nos frites maison

FROMAGE ou DESSERT AU CHOIX :

Brie de Meaux
La Tatin du père Canu
Nougat glacé au coulis de fruits
Café gourmand (mini crème brûlée, mini mousse au caramel et
douceur chocolat)

BOISSON :

1 /4 de vin (coteaux du vendômois AOC, blanc, rouge ou gris)
ou 1 /2 eau minérale
Café ou Décaféiné

MENU 2 : 39,00 € (hors boissons)

ENTREE AU CHOIX : Foie gras de canard cuisiné par nos soins et ses toasts briochés
mousse d'avocat aux crevettes marinées
Salade de « la mare aux canards »
Salade de saison, gésiers confits, jambon de pays, copeaux de cantal
et dés de foie gras
Tartare de saumon à l'aneth

PLAT AU CHOIX : Coquelet entier ou ¼ de canard à la broche
Filet de bœuf sauce poivre
Filet de Bar sur sa fondue de poireaux et purée maison
Magret de canard aux épices et au miel
Les viandes et volailles sont servis avec un gratin Dauphinois et mûlée de salades
Si vous le désirez nous mettons gracieusement à votre disposition sur table
notre spécialité d'embeurrée de choux verts aux petits lardons, ainsi que nos frites maison

DESSERT AU CHOIX : Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille
Assiette de fromages (Brie aoc affiné, bleu d'Auvergne et Cantal entre 2)
Coupe glacée « bretonne » : glace caramel beurre salé, glace vanille,
sauce tiède caramel, banane et chantilly
Café gourmand
Mini crème brûlée, mini crème au caramel, douceur chocolat

Avec ce menu vous bénéficiez de 15% de remise sur toutes les boissons de notre carte
(Apéritifs, Vins, Eaux, Sodas, Cafés, Digestifs)

Dans l'attente de votre visite, et en vous remerciant de votre confiance, recevez nos sincères salutations