

Salle de réception

Menu

(nous avons ici privilégié les plats à la bière, qui intègrent pleinement le caractère du lieu, cependant, nous restons à votre écoute pour élaborer un menu personnalisé)

Apéritif

Bière pression Hotteterre
Cidre fermier
Jus de pomme artisanal
(Champagne et autres boissons en supplément)

Entrées au choix

Terrine de canard de la ferme du Haubert
Assortiment de crudités et salades
Mousseline de poisson

Plats au choix

Filet de truite de mer, sauce à la bière Hotteterre brune
Escalope de saumon sauce dieppoise
Carbonade flamande à la bière Hotteterre
Rôti de porc aux pruneaux

Cochon de lait (plat unique sans entrée)
Choucroute (plat unique sans entrée)
Paëlla (plat unique sans entrée)
Cassoulet (plat unique sans entrée)

Assiette de fromages et sa salade

Dessert au choix

Tarte de saison et sa boule de glace assortie
Tarte au chocolat
Parfait au chocolat (supplément 1 €)
Charlotte aux fruits exotiques (supplément 1 €)

Boissons

Bière pression Hotteterre rousse ou blonde
Vins assortis au menu choisi (vins de propriété uniquement !)
Café

Tarifs TTC :

De 25 à 44 personnes : 32 €
De 45 à 89 personnes : 27 €
A partir de 90 personnes : 25 €