



MANGER, BOIRE, NAVIGUER

FORMULES GROUPEES

APÉRITIF

Fines Bulles de Loire (1 bouteille pour 5 personnes)
Rillettes Maison et Crèmes à Tartiner sur du Pain Bio
Plateau de Charcuterie et Fromage
Crudités à Croquer

Tarif : 13,50 € TTC par personne

COCKTAIL D'ÎNATOIRE

Bouchées salées :

Toast au Pistou et Tomate Cerise
Pic d'Andouillette de Jargeau à la Pomme et Moutarde d'Orléans
Canapé de Concombre et Terrine de Truite au Thym Citron
Tartine de Rillettes de Canard Maison
Canapé de Carotte et Crème de Lentilles à l'Estragon
Pic de Comté au Jambon Serrano et Raisin Frais

Bouchées sucrées :

Cube de Moelleux au Chocolat
Faisselle de Sologne et Coulis de Framboises
Sable à la Noisette et Crème Chocolat
Granola Cake

Boissons :

Vouvray
Vin blanc et rouge
Jus de Pomme Bio

Tarif 12,50 € TTC comprenant 6 bouchées salées et/ou sucrées et un verre par personne

Tarif : 22,00 € TTC comprenant 6 bouchées salées, 4 bouchées sucrées et 2 verres par personne



REPAS CLASSIQUE

MENU N° 1 SERVI À TABLE

Entrée : Oeufs Cocotte Parfumés au Balsamique de Martin Pouret
Plat : Magret de Canard au Caramel et Pommes de Terre Grenailles
Dessert : Faisselle de Sologne au Coulis de Framboises ou Panna Cotta à l'Amaretto

Vin blanc ou rouge à raison d'un verre par personne

Tarif : 25,00 € TTC par personne

REPAS CLASSIQUE

MENU N° 2 SERVI À TABLE

Apéritif : Coupe de Vouvray

Entrée : Oeufs Cocotte Parfumés au Balsamique de Martin Pouret
Plat : Friture de Loire, Salade Verte et Pommes de Terre Grenailles
ou
Sauté de Canard, Pommes de Terre Grenailles et Salade Verte
Dessert : Moelleux au Chocolat, Sauce Caramel

Vin blanc ou rouge à raison d'une bouteille pour 4 personnes

Café

Tarif : 40,00 € TTC par personne



BUFFET FROID AVEC UNE BOISSON

Plateau de Charcuterie (Rosette, Jambon Serrano, Rillons de Touraine, Pâté de Campagne, Cornichons, Beurre)

Crudités à Croquer

Terrines et Crèmes à Tartiner Maison (Rillettes de Canard, Rillettes de Poisson, Crème à Tartiner Végétarienne)

Plateau de Fromages (Assortiment en Provenance de la Cave ô Fromages)

Plateau de Bouchées Sucrées (Moelleux au Chocolat, Granola-Cake, Faisselle de Sologne, Crème Chocolat)

1 verre de vin, bière ou soft compris

Tarif : 20,00 € TTC par personne

BUFFET FROID AVEC SOUPE CHAUDE, VIN COMPRIS

Plateau de Charcuterie :

- Rosette
- Jambon Serrano
- Terrine de Campagne
- Rillons de Touraine
- Cornichons
- Beurre

Rillettes et Crèmes à Tartiner Maison :

- Rillettes de Truite
- Rillettes de Canard
- Rillettes de Porc Bio
- Crème de Tournesol à la Ciboulette
- Crème de Lentilles à L'Estragon

Soupe aux Légumes de Saison

- Velouté de Potimarron

Crudités à Croquer

Plateau de Fromages de la Cave Ô Fromages

Bouchées Sucrées :

- Brownie
- Granola Cake
- Faisselle au Coulis de Framboises
- Sablé aux Noisettes et Crème Chocolat
- Panna Cotta à l'Amaretto

Vin Blanc ou Rouge à raison d'une bouteille pour 4 personnes

Tarif : 25,00 € TTC par personne

14 quai du Chatelet
45000 Orléans



MANGER, BOIRE, NAVIGUER

02 38 81 07 14
www.auborddelaloire.com

BUFFET DE SALADES AVEC SOUPE ET PLAT CHAUDS, VIN COMPRIS

Salades de Saison :

- Taboulé Maison à l'Orange
- Salade de Pommes de Terre au Saumon Fumé
- Salade de Crudités de Saison
- Salade de Lentilles à l'Estragon

Soupe de Légumes de Saison :

- Velouté de Potimarron

Plat chaud :

- Sauté de Canard et Pommes de Terre Grenailles

Plateau de Fromages de la Cave Ô Fromages

Bouchées Sucrées :

- Brownie
- Granola Cake
- Faisselle au Coulis de Framboises
- Sablé aux Noisettes et Crème Chocolat
- Panna Cotta à l'Amaretto

Vin Blanc ou Rouge à raison d'une bouteille pour 4 personnes

Tarif : 32,50 € TTC par personne

LOGATION DE SALLE POUR VOS SÉMINAIRES ET RÉUNIONS DE TRAVAIL

Mise à disposition de la salle du 1^{er} étage (environ 20 personnes) : 100,00 € TTC la demie-journée

ACCUEIL CAFÉ GOURMAND :

Café

Thé

Jus de Fruits

Madeleines et Sablés Maison

Fruits de Saison

Café et thé à disposition pendant la réunion.

Tarif : 8,00 € TTC par personne

Merci de nous préciser le nombre d'invités une semaine avant la prestation.

Si le nombre de personnes baisse, merci de nous l'indiquer au plus tard 24 heures avant la prestation.

Passé ce délais le nombre de repas commandé est dû.

Vous souhaitez une proposition personnalisée ? Indiquez nous vos souhaits, la date et le nombre de personnes ainsi que votre budget et nous vous concevons une proposition rien que pour vous !

