



L'Orée des Chênes
hôtel restaurant

MENUS

Réunions & Séminaires

Propositions d'entrées, de plats et de desserts

Choix unique pour l'ensemble des convives

Certains plats peuvent être en rupture ou remplacés compte tenu de la saison et du marché.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Entrées

Choix unique pour l'ensemble des convives

Tartare de crevettes aux gingembres et agrumes

Chantilly d'avocat

Bonbon de saumon fumé aux céleris

Velours de petit pois

Œuf parfait florentine dans une tartelette

Carpaccio de bœuf, pesto basilic et copeaux de
parmesan

Salade de roquette à l'huile d'olive

Fricassée d'escargots

Écrasé de pommes de terre aux aromates

Plats

Choix unique pour l'ensemble des convives

Pavé de saumon rôti sur la peau, crème d'épinard et
pommes duchesse

Beurre rouge

Filet de dorade snacké, crémeux de brocoli et croquant
de fenouil

Vierge de tomate et câpres

Suprême de volaille fermier aux herbes, pulpe de céleri
et gnocchi betterave

Jus court

Magret de canard laqué au miel et soja, polenta
crémeuse et carotte rôti

Jus au poivre

Pavé de rumsteak, purée d'échalote au vin rouge et son
gratin dauphinois

Jus au romarin

Desserts

Choix unique pour l'ensemble des convives

Crème brûlée

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salée

Glace vanille

Macaron géant, crème de pistache

Poire caramélisée

Moelleux chocolat

Moelleux chocolat, sorbet fruits rouges

Baba au rhum

Et sa crème citronnée

Prestations supplémentaires :

Par personne – prix TTC

Kir et ses canapés : 7€

Kir pétillant et ses canapés : 9€

Coupe de Champagne et ses canapés : 11€

Coupe de Champagne DAVAUX et ses canapés : 15€

Sorbet citron vert et Poire d'Olivet : 8€

Assiette de trois fromages affinés : 6€

Assortiment de petits fours Maison : 6€

Digestifs : Armagnac, Cognac... à la carte

Menu Amélioré tout compris

*Supplément de 17 euros par personne
(Choix unique pour l'ensemble de la table)*

Le « Vertige » de l'Orée des Chênes et ses canapés

Amuse-bouche

Foie gras mi-cuit Chutney d'échalotes et raisins

Toast de pain brioché maison

Ou

Tartare de gambas aux agrumes et gingembre, gélifiée d'une bisque

Sorbet citron vert

Thon mi-cuit à la chapelure verte, gelée de soja

Pulpe d'aubergine et vierge de tomate

Ou

Pièce de veau poêlée, polenta crémeuse au parmesan et petits légumes

Jus parfumé au poivre

Sélection de fromages affinés

Choux pâtisseries aux fruits rouges

Craquelin chocolat et son sorbet

Ou

Macaron géant ganache au chocolat et éclats de pistaches

Crème glacée à la pistache

Café, Mignardises

Vins: Choix du sommelier