



L'Orée des Chênes
hôtel restaurant

MENUS

Réunions & Séminaires

Propositions d'entrées, de plats et de desserts

Choix unique pour l'ensemble des convives

Ne travaillant qu'avec des produits frais, 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

Assiette de saumon fumé maison

Crème citronnée

Panna Cotta au St Maure de Touraine

Coppa et Salade du moment

Carpaccio de bœuf et Andouille de Jargeau

Aumônière de champignon

Toast de jambon Serrano

Terrine de Poisson au câpre

Crème citronnée

Plats

Choix unique pour l'ensemble des convives

Filet de dorade

Tian de légume et Pesto

Faux filet de bœuf braisé

Pommes Anna et pomme purée, jus au thym

Filet de canette

Navets confits et jus au miel

Dos de cabillaud rôti

Linguine à l'encre de seiche, beurre au persil

Suprême de volaille rôtie

Polenta crémeuse aux herbes

Dos de Saumon

Wok de légumes et sauce hollandaise

Desserts

Choix unique pour l'ensemble des convives

Nougat glacé

Sauce praliné

Moelleux traditionnel au chocolat noir

Glace vanille

Choux à la chantilly

Sauce chocolat noir

Crème brûlée à la vanille

Glace caramel beurre salé

Panacotta chocolat au lait

Coulis de mangue

Baba au Rhum

Chantilly « Grand-mère »

Prestations supplémentaires :

Par personne – prix TTC

Kir et ses canapés : 7€

Kir pétillant et ses canapés : 8€

Coupe de Champagne et ses canapés : 10€

Coupe de Champagne Ruinart et ses canapés : 15€

Sorbet citron vert et Poire d'Olivet : 6€

Assiette de trois fromages affinés : 8€

Assortiment de petits fours Maison : 6€

Digestifs : Armagnac, Cognac... à partir de 9€

Menu Amélioré tout compris

*Supplément de 14 euros par personne
(Choix unique pour l'ensemble de la table)*

Apéritif cocktail de l'Orée des Chênes et ses canapés

Amuse-bouche

Foie Gras mi-cuit Maison et sa brioche tiède

Chutney de fruits secs au balsamique

Ou

Raviole de Saumon

Beurre Mousseux au champagne

Filet de bœuf Wellington

Champignons sautés et jus au foie gras

Ou

Queue de lotte rôtie

Risotto à l'encre de seiche, émulsion au lard

Sélection de fromages affinés

Baba au Rhum

Quenelles de Chantilly « Grand-mère »

Ou

Mille-Feuille vanille

Sauce caramel beurre salé

Café, Mignardises

Vins : Choix du sommelier