

Menu GROUPES BIRDIE Printemps - Eté 2024

Entrée + plat + dessert (hors boissons) Sous réserve d'approvisionnement

Apéritif Cocktail du Golf ou Kir vin blanc (suppl. de 3.50 € par pers.)

ENTRÉE

Verrine de chèvre frais, tomates, pesto vert et crumble de parmesan

PLATS AU CHOIX



Cabecero de porc grillé au paprika fumé, sauce barbecue, accompagné de riz cuisiné à l'Espagnole

Dos de cabillaud en croute Provençale, accompagné de riz cuisiné à l'Espagnole



DESSERT

Tarte chocolat-cookie aux éclats d'amandes caramélisées

Option fromage: 3 variétés de fromages, salade verte, noix (suppl. de 6,50 € pers.) Option Forfait Boissons (vins, eau minérale, café): 3 forfaits possibles

Menu servi pour tout groupe de :

10 personnes minimum concernant les évènements professionnels 20 adultes minimum concernant les évènements privés Possibilité d'un choix de plat différent selon les convives.

Menu enfant : 13 € TTC le menu ou choix du menu enfant sur la carte

Possibilité d'adapter pour les végétariens 🎷



