Menu GROUPES EAGLE
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

Foie gras de Chez Morille
assaisonné et cuit par nos soins

38€
TTC
(34.54 € HT)

PLATS AU CHOIX

Confit d'épaule d'agneau de Poitou-Charentes IGP Label Rouge,
accompagné d'une caponata au parmesan
ou
Lotte confite au beurre demi-sel et sa sauce Grenobloise,
accompagnée d'une caponata au parmesan

DESSERT

Macaron au citron

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 20 personnes minimum.
Possibilité d'un choix de plat différent selon les convives.

Menu enfant : 19 € TTC le menu ou choix du menu enfant sur la carte

Possibilité d'adapter pour les végétariens

35 route du Golf - 86130 BEAUMONT SAINT-CYR - 05 49 62 66 70 - www.tabledugolf.fr