

		
Apéritif – hors-d'oeuvre chauds (1-2-3-4-7)	180°	10.min
Finger Food chaud en cercle en bois (1-2-7-12)	140°	20.min
Entrées chaudes/Feuilleté aux champignons (1-3-7)	Feuilleté à 160°	5.min
	Champignons en casserole à feux doux	10.min
Entrées chaudes/Raviole farcie mousse foie gras (1-7-8-12)	150°	20-25 min
Entrées chaudes/Raviole aux légumes (1-3-7)	150°	20-25 min
Scampi à la crème, riz et tomates confits (1-2-4-7-12)	150°	Entrée 20-25 min / Plat 35-40.min
Pavé de dorade sc.crémeuse aux écrevisse, purée de p.d.t (1-2-4-7-12)	150°	Entrée 20-25 min / Plat 35-40.min
Gratin de homard (1-2-4-7-12)	150°	Entrée 20-25 min / Plat 35-40.min
Entrées chaudes/Coquille St.Jacques, purée de p.d.t (1-2-4-7-12)	150°	20-25 min
Soupes et consommés (1-2(Bisque)-7)	Faire cuire en casserole à feux doux	
Menu Le Grand Menu	Veuillez voir notre listing détaillé	
Menu Beethoven	Veuillez voir notre listing détaillé	
Menu Chevreuil	Veuillez voir notre listing détaillé	
Menu Bach	Veuillez voir notre listing détaillé	
Menu Mozart	Veuillez voir notre listing détaillé	
Menu Amadeus	Veuillez voir notre listing détaillé	
Jambon cuit en croûte (1-9-12)	160°C	1h20 puis laisser reposer 10.min. dehors du four
Jambon de procelet en croûte (1-9-12)	160°C	1h20 puis laisser reposer 10.min. dehors du four
Roast-Beef en croûte (1-12)	160°C	40.m. puis laisser reposer 10.m dehors du four
Filet Wellington boeuf (1-12)	160°C	40.m. puis laisser reposer 10.m dehors du four
Filet de veau en pâte feuilletée (1-12)	160°C	40.m. puis laisser reposer 10.m dehors du four
Civet de chevreuil (12)	Faire cuire en casserole à feux doux	
Prince Orloff de porc/veau/dinde (1-7-12)	160°	45.min
Suprême de pintade (7-12)	160°	40.min
Vol au Vent (1-7-12)	Faire cuire en casserole à feux doux	
Magret de canard (12)	160°	25.min + 10.min de repos
Ravioles aux légumes d'hiver (1-7-9-12)	150°	40.min
Châteaubriand (12)	160°	45.min + 10.min de repos
Filet de veau (1-7-12)	160°	35m puis laisser reposer 10.m dehors du four
Couronne d'agneau (7-12)	160°	25.min + 10.min de repos
Spätzel (1)	140° - couvert	20.min au four
Gratin Dauphinois (1-7)	180°	petite taille 35.min/45.min grande taille
P.d.t farcies/Pommes Duchesse (1-7)	160°	35.min
Assortiment de légumes	150° - couvert	25.min
Poire pochée (12)	Faire cuire avec le jus en casserole à feux doux	15.min
Fagots d'haricots	150° - couvert	25.min
Buffet Plaisir d'hiver	Veuillez voir notre listing détaillé	
Menu Mickey	Veuillez voir notre listing détaillé	

Allergènes: 1=Gluten, 2=Crustacés, 3=Oeufs, 4=Poisson, 5=Arachide, 6=Soja, 7=Lait, 8=Fruits à coques, 9=Céleri, 10=Moutarde, 11=Sésame, 12=Sulfites, 13=Lupin, 14=Mollusques