



Domaine des Avenières

MENU DE GALA HIVER 2011 / 2012

Minimum 10 personnes / Maximum 60 personnes

FORMULES APERITIVES

Un kir accompagné de feuilletés et de mélange salé (jus de fruits, eaux minérales) : 9€ par personne (6€ le kir supplémentaire)

Un apéritif maison accompagné de feuilletés de mélange salé (jus de fruits, eaux minérales) : 12€ par personne (10€ le kir supplémentaire)

Une coupe de champagne accompagnée de feuilletés de mélange salé (jus de fruits, eaux minérales) : 15€ par personne (12€ la coupe supplémentaire)

MENU SALEVE

Amuse-bouche

*Terrine de foie gras au naturel, jeunes pousses de verdure,
caramel au vinaigre de cidre*

*Le Porcelet cuit en basse température, racines glacées aux aromates,
jus infusé à la sauge*

Beignet de camembert

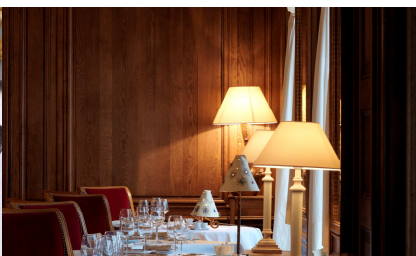
*Onctuosité Mangue/Passion, chutney Ananas au jus épicé
Sorbet ananas et litchi*

Eaux minérales et café

Tarif par personne : 57€

Pour accompagner ce menu nous vous proposons:

Accord mets et vin : 3 verres de vin à 24 € ou 4 verres de vin à 35€ par personne (gamme supérieure)



MENU ARAVIS

Amuse-Bouche

Aphrodite des Mers en habit de lumière, sorbet citron vert coriandre

Omble chevalier, cardon la moelle, jus de rôti

*Quasi de veau en cocotte, cannellonis de choux au lard paysan,
nuage de céleri de notre potager*

Panna Cotta de reblochon

*Crèmeux ivoire aux zestes d'agrumes
Mousse au chocolat Manjane sur biscuit*

Eaux minérales et café

Tarif par personne : 66€

Pour accompagner ce menu nous vous proposons:

Accord mets et vin : 4 verres de vin à 27€ ou 4 verres de vin à 39€ par personne (gamme supérieure)

MENU MONT BLANC

Amuse-Bouche

Noix de coquille Saint Jacques, embeurré de choux, jus légèrement fumé

Féra en filet cuit plein beurre, frites de Polenta « Main du Diable »

*Suprême de pigeon farci au foie gras, panais au Miel et poudre de pain
d'épices, jus court*

Tarte fine poire et roquefort

Composition autour des grands crus de chocolat et de vanille de Tahiti

Eaux minérales et café

Tarif par personne : 79€

Pour accompagner ce menu nous vous proposons :

Accord mets et vin : 4 verres de vin à 29€ ou 4 verres de vin à 41€ par personne (gamme supérieure)

