



Château des Avenières

Hôtel. Restaurant

Proposition de menu en semaine pour un repas de plus de 10 personnes
(hors vendredi soir, samedi et dimanche)

Amuse – bouches (2 pièces)

Duo de maquereaux « en rillettes et escabèche »

gaufre de pommes de terre, essentiel d'aneth

Epaule d'agneau confite en six heures

légumes mijotés, mousseux de courge « Butternut »

Cappuccino « café - vanille »

Boissons incluses :

Apéritif : kir au vin blanc de Savoie

Vin rouge : Bordeaux, Côtes de Castillon, Château Grand Tuillac

Eaux minérales : Evian, San Pellegrino

Café ou infusion accompagnés de mignardises

Dans cette proposition, nous prévoyons 1 apéritif par personne, 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau pour 3 personnes et un café ou une infusion par personne.

Tarif : 50 euros

