

**SARL Maillard et Fils**  
**Hôtel de la Place**  
**45110 Germigny des Prés**  
**☎: 02 38 58 20 14**  
**contact@hoteldelaplace.fr**  
**-Menu 2018:**

**17€50**

**S e r v i c e C o m p r i s**

**-Entrée:**

25cl de Vin Rouge  
1 Café Compris

Hors d'Oeuvres Variés (*Crudités et Charcuterie*)  
ou Tomate Au Thon  
ou Cornet de Jambon Macédoine  
ou Crêpes Aux Champignons  
ou Bouchée de Poisson  
ou Quiche Lorraine  
ou Saucisson en Brioche (*Sauce Porto*)  
ou Potage de Légumes

**-Suppl Apéritif:**

1 Kir en Apéritif  
Avec Gateaux Salés  
2€50

**-Plat de Consistance:**

Blanquette de Dinde  
ou Poularde à l'Estragon ( Spécialité )  
ou Sauté de Boeuf  
ou Cuisse de Poulet à la Moutarde  
ou Fondant de Porc ( Suppl: 2€00 )  
ou Emincée de Dinde à la Crème  
ou Roti de Porc  
ou Colin sauce Normande

**-Suppl Cuvée du Patron ATC:**

1€00

**-Suppl Fromages:**

2€50

**-Garnitures à définir:** P-Frites ou P-Sautées ou Riz Pilaw ou Riz Créole ou Pates.

**-Deuxième légume Suppl de 1€00 :** Haricots Vert ou Flageolets ou Choux Fleurs ou Printanière.

**-DESSERT:**

Tranche Napolitaine  
ou Tarte Aux Pommes  
ou Tarte Normande  
ou Far aux Pruneaux  
ou Tiramisu  
ou Salade de Fruits

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

**SARL Maillard et Fils**

**25€00**

**Hôtel de la Place**

**45110 Germigny des Prés**

**☎: 02 38 58 20 14**

**contact@hoteldelaplace.fr**

**S e r v i c e C o m p r i s**

**-Menu 2018:**

**- Entrée:**

**Buffet de Hors d'Oeuvres**

**ou Terrine Forestière**

**ou Bouchée de Fruits de Mer**

**ou Bouchée à la Reine**

**ou Coquille Saint Jacques Cuisinée ( Suppl: 2€ )**

**ou Colin à la Russe (colin froid,macédoine de légume,crevettes)**

**ou Feuilleté de Chèvre Chaud sur sa Salade**

**ou Salade de Gésiers et Foie de Volailles**

**25cl de Vin Rouge ATC**

**1 Café Compris**

**-Suppl Apéritif:**

**1 Kir en Apéritif**

**Avec Gâteaux Salés**

**2€50**

**-Plat de Consistance:**

**Gigot d'Agneau Rôti**

**ou Rôti de Boeuf Sauce Porto**

**ou Cailles Aux Raisins ( *Prévoir du temps* )**

**ou Pintade Flambée Au Cognac**

**ou Coq Au Vin**

**ou Civet de Lièvre ( *Période de chasse* )**

**ou Truite Aux Amandes**

**ou Langue de Boeuf Sauce Piquante ou Champignons**

**ou Canard A L'Orange**

**-Suppl Fromages:**

**2€50**

**-Garnitures:**

**-Printanière de Légumes ou Haricots Vert ou Flageolets**

**ou Embeurée de Choux ou Choux Fleurs...**

**Et**

**-Pommes Frites ou Pommes Dauphine ou Gratin Dauphinois**

**ou Pommes Noisettes ou Pommes Sautés ...**

**-DESSERT-**

**Tranche Napolitaine (Glace: Vanille, Fraise, Pistache)**

**ou Nougat Glacé**

**ou Tarte Aux Pommes**

**ou Tarte Normande**

**ou Far Aux Pruneaux**

**ou Tiramisu**

**ou Salade de Fruits**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**SARL Maillard et Fils**

**27€50**

**Hôtel de la Place**

**45110 Germigny des Prés**

**☎: 02 38 58 20 14**

**contact@hoteldelaplace.fr**

**S e r v i c e C o m p r i s**

**-Menu 2018:**

**- Entrée:**

**Hors d'Oeuvres Variés ( *Crudités et Charcuterie* )**

**ou Bouchée de Fruits de Mer**

**ou Bouchée à la Reine**

**ou Coquille Saint Jacques Cuisinée ( Suppl: 2€ )**

**ou Colin à la Russe (colin froid, macédoine de légume, crevettes)**

**ou Feuilleté de Chèvre Chaud sur sa Salade**

**ou Salade de Gésiers et Foie de Volailles**

**25cl de Vin Rouge ATC**

**1 Café Compris**

**-Suppl Apéritif:**

**1 Kir en Apéritif**

**Avec Gateaux Salés**

**2€50**

**-Plat de Consistance:**

**Gigot d'Agneau Roti**

**ou Roti de Boeuf Sauce Porto**

**ou Cailles Aux Raisins ( *Prévoir du temps* )**

**ou Pintade Flambée Au Cognac**

**ou Coq Au Vin**

**ou Civet de Lièvre ( *Période de chasse* )**

**ou Truite Aux Amandes**

**ou Langue de Boeuf Sauce Piquante ou Champignons**

**ou Canard A l'Orange**

**-Suppl Fromages:**

**2€50**

**-Garnitures:**

**-Printanière de Légumes ou Haricots Vert ou Flageolets**

**ou Embeurée de Choux ou Choux Fleurs...**

**Et**

**-Pommes Frites ou Pommes Dauphine ou Gratin Dauphinois**

**ou Pommes Noisettes ou Pommes Sautés ...**

**-DESSERT-**

**Bavarois A la Framboise ( *Avec son coulis* )**

**ou Gâteau au Chocolat et à l'Orange ( *Avec sa crème Anglaise* )**

**ou Pêche Melba ( *Glace vanille , pêche , kirch , coulis , chantilly* )**

**ou Poire Belle Hélène ( *Glace vanille , poire , chocolat , chantilly* )**

**ou Coupe Maison ( *Glace vanille , salade de fruits , coulis , chantilly* )**

**ou Tarte Aux Pommes Maison ( *Avec Glace Vanille et Chantilly* )**

**ou Tarte Tatin ( *Avec sa chantilly* )**

**Suppl 2€00**

**ou Omelette Norvégienne ( *Spécialité de la Maison* )**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*