

SARL Maillard et Fils

32€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

- 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

1 Kir en Apéritif

Avec Gateaux Salés

25cl de Vin Rouge ATC

1 Café Compris

-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 Civet de Lièvre (*Période de Chasse*)

ou Truite Aux Amandes

ou Langue de Boeuf Sauce Piquante ou Champignons

ou Canard A l'Orange

-Garnitures:

**-Printanière de Légumes ou Haricots Vert ou Flageolets
ou Embeurée de Choux ou Choux Fleurs ou Trio de Choux...**

Et

**-Pommes Frites ou Pommes Dauphine ou Gratin Dauphinois
ou Pommes Noisettes ou Pommes Sautées ...**

-FROMAGES-

-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 €

ou Omelette Norvégienne (*Spécialité*)

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

42€50

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

-1er Entrée:

-Boissons:

1 Kir en Apéritif
Avec Gateaux Salés
25cl Sauvignon ATC
25cl de Vin Rouge ATC
1 Café Compris

Hors d'Oeuvres Variés (*Crudités Avec J-Fumé ou Terrine Forestière*)
ou Bouchée à la Reine
ou Colin à la Russe (*avec Macédoine de Légume et Crevettes Roses*)
ou Galantine de Volaille (*avec salade et tomate farcie*)
ou Feuilleté de Chèvre Chaud sur sa Salade
ou Salade de Gésiers et Foie de Volailles

-2ème Entrée:

Truite à l'Estragon
ou Colin Sauce Normande
ou Tête de Veau Sauce Ravigote
ou Bouchée de Fruits de Mer
ou Cailles Aux Raisins
ou Raie Aux Beurre de Câpre
ou Coquille Saint Jacques Cuisinée (Suppl: 2€)

-Plat de Consistance:

Gigot d'Agneau Rôti
ou Navarin d'Agneau
ou Coq Au Vin (Lardon et Champignons)
ou Pintade Flambée Sauce Cognac
ou Fricassée de Pintade Angevine
ou Canard à l'Orange
ou Rôti de Boeuf Sauce Porto
ou Langue de Boeuf Sauce Piquante ou Champignons



-Garnitures:

**-Printanière de Légumes ou Haricots Vert ou Flageolets
ou Embeurée de Choux ou Choux Fleurs ou Trio de Choux...**

Et

**-Pommes Frites ou Pommes Dauphine ou Gratin Dauphinois
ou Pommes Noisettes ou Pommes Sautés...**

-FROMAGES-

-DESSERT-

Tarte Maison (*pommes ou poires ou pêches*)
ou Bavarois Au Cassis (*avec Fruits des Bois et 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 Vacherin à la Noisette (*Glace Noisette Meringué*)
ou Florinois (*Glace Vanille , Framb , Cassis Meringué*)
Suppl 2 € ou Omelette Norvégienne (*Spécialité*)

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

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

42€50

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

-Entrée:

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| | Salade de Gésiers et Foie de Volailles |
| | ou Feuilleté de Chèvre Chaud sur sa Salade |
| 1 Kir Pétillant | ou Coquille Saint Jacques Cuisinée (Suppl: 2€) |
| 25cl de Sauvignon ATC | ou Colin à la Russe (avec macédoine de légume et crevettes roses) |
| 25cl de Vin Rouge ATC | ou Galentine de Volaille (avec salade et tomate farcie) |
| 1 Café Compris | ou Truite à l'Estragon |
| | ou Colin Sauce Normande |
| | ou Tête de Veau Sauce Ravigote |

-Plat de Consistance:

- | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------|
| | Brochet Au Beurre Blanc |
| ou | Lotte à l'Américaine |
| ou | Saumon Sauce Crevettes |
| ou | Gigot d'Agneau Farcie au Beurre de Basilic |
| ou | Cailles Aux Raisins |
| ou | Pavé de Boeuf Sauce Roquefort |
| ou | Pintade Farcie Flambée Au Cognac |
| ou | Magret de Canard Au Poivre Vert |
| ou | Tournedos Henri Quatre (Béarnaise) |
| ou | Chevreuril Sauce Grand Veneur (en période de chasse) |
| ou | Sanglier Sauce Poivrade (en période de chasse) |

-Garnitures:

- Printanière de Légumes ou Haricots Vert ou Flageolets**
ou Embeurée de Choux ou Choux Fleur ou Gratin de Courgettes
ou Trio de Choux ...

Et

- Pommes Duchesse ou Pommes Dauphine ou Gratin Dauphinois**
ou Pommes Noisettes ou Pommes Sautés ou Pommes Vapeur...



-FROMAGES-

Plateau de Fromages

-DESSERT-

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

ou Omelette Norvégienne (surprise du Chef)

ou Bavarois A la Framboise (Avec son coulis)

ou Pêche Mélba (Glace vanille,pêche,kirch,couli,chantilly)

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

ou Tarte Tatin (Avec sa glace Vanille)

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

ou Charlotte aux Fruits Rouges (avec son coulis de framboise)

Suppl 2€00

ou Fraisier du pâtissier

SARL Maillard et Fils

Hôtel de la Place

45110 Germigny des Prés

☎ : 02 38 58 20 14

contact@hoteldelaplace.fr

-Site : hoteldelaplace.fr

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

55€00

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

-1er Entrée:

- | | | |
|--------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1 Kir Pétilant | ou | Avocat Aux Crevettes |
| 25cl de Sauvignon ATC | ou | Hors d'Oeuvres Variés (Crudités Avec J-Fumé ou Terrine Forestière) |
| 25cl de Vin Rouge ATC | ou | Bouchée de Fruits de Mer |
| 14cl de Bordeaux (au fromage) | ou | Bouchée à la Reine |
| 1 Café Compris | ou | Colin à la Russe (avec macédoine de légume et crevettes roses) |
| | ou | Galentine de Volaille (avec salade et tomate farcie) |
| | ou | Melon Au Porto (en saison) |
| | ou | Feuilleté de Chèvre Chaud sur sa Salade |
| | ou | Salade de Gésiers et Foie de Volailles |

-2ème Entrée:

- | | |
|-----------|------------------------------------------------------|
| | Truite à l'Estragon |
| ou | Colin Sauce Normande |
| ou | Tête de Veau Sauce Ravigote |
| ou | Coquille Saint Jacques Cuisinée (Suppl: 2€) |
| ou | Cailles Aux Raisins |
| ou | Brochet Au Beurre Blanc |
| ou | Lotte à l'Américaine |
| ou | Saumon Sauce Crevettes |
| ou | Saumon Grillé Beurre Monté au Citron |

-Plat de Consistance:

- | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------|
| | Gigot d'Agneau Farcie Au Beurre de Basilic |
| ou | Roti de Boeuf Sauce Roquefort |
| ou | Coq Au Vin (Lardon et Champignons) |
| ou | Pintade Farcie Flambée Au Cognac |
| ou | Fricassée de Pintade Angevine |
| ou | Civet de Lièvre (en période de chasse) |
| ou | Magret de Canard Au Poivre Vert |
| ou | Tournedos Henri Quatre |
| ou | Chevreuril Sauce Grand Veneur (en période de chasse) |
| ou | Sanglier Sauce Poivrade (en période de chasse) |



-Garnitures:

**-Printanière de Légumes ou Haricots Vert ou Flageolets
ou Embeurée de Choux ou Choux Fleurs ou Gratin de Courgettes
ou Trio de Choux ...**

Et

**-Pommes Duchesse ou Pommes Dauphine ou Gratin Dauphinois
ou Pommes Noisettes ou Pommes Sautés ...**

-FROMAGES-

-DESSERT-

Café Liégeois (*Glace café,couli café,chantilly*)

ou Vacherin à la Noisette (*Glace*)

ou Omelette Norvégienne (*surprise du Chef*)

ou Tarte Maison (*pommes ou poires ou pêches*)

ou Pêche Mélba (*Glace vanille,pêche,kirch,couli,chantilly*)

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

ou Colonel (*sorbet citron , Wodka et rondelle de citron*)

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

ou Charlotte aux Fruits Rouges (*avec son coulis de framboise*)

Suppl 2€00

ou Fraisier du patissier

SARL Maillard et Fils

Hôtel de la Place

45110 Germigny des Prés

☎: 02 38 58 20 14

contact@hoteldelaplace.fr

-Site : hoteldelaplace.fr