

**SARL Maillard et Fils**

**30€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**

**- 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...**

**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**

**38€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**

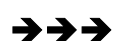
**Hors d'Oeuvres Variés ( *Crudités Avec J-Fumé ou Terrine Forestière* )**  
**ou Bouchée à la Reine**  
**ou Colin à la Russe ( *avec Macédoine de Légume et Crevettes Roses* )**  
**ou Galantine de Volaille ( *avec salade et tomate farcie* )**  
**ou Feuilleté de Chèvre Chaud sur sa Salade**  
**ou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

**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 Bavaois 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**

**38€50**

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

**-Entrée:**

**1 Kir Pétillant**

**25cl de Sauvignon ATC**

**25cl de Vin Rouge ATC**

**1 Café Compris**

- Salade de Gésiers et Foie de Volailles**
- ou Feuilleté de Chèvre Chaud sur sa Salade**
- ou Coquille Saint Jacques Cuisinée ( Suppl: 2€ )**
- ou Colin à la Russe (avec macédoine de légume et crevettes roses)**
- ou Galentine de Volaille (avec salade et tomate farcie)**
- 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 Chevreuil 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...**

**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](mailto:contact@hoteldelaplace.fr)**

**-Site : [hoteldelaplace.fr](http://hoteldelaplace.fr)**

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

**48€50**

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

**-1er Entrée:**

- |                                   |           |                                                                           |
|-----------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 Kir Pétillant</b>            | <b>ou</b> | <b>Avocat Aux Crevettes</b>                                               |
| <b>25cl de Sauvignon ATC</b>      | <b>ou</b> | <b>Hors d'Oeuvres Variés (Crudités Avec J-Fumé ou Terrine Forestière)</b> |
| <b>25cl de Vin Rouge ATC</b>      | <b>ou</b> | <b>Bouchée de Fruits de Mer</b>                                           |
| <b>18cl Bordeaux (au fromage)</b> | <b>ou</b> | <b>Bouchée à la Reine</b>                                                 |
| <b>1 Café Compris</b>             | <b>ou</b> | <b>Colin à la Russe (avec macédoine de légume et crevettes roses)</b>     |
|                                   | <b>ou</b> | <b>Galentine de Volaille (avec salade et tomate farcie)</b>               |
|                                   | <b>ou</b> | <b>Melon Au Porto (en saison)</b>                                         |
|                                   | <b>ou</b> | <b>Feuilleté de Chèvre Chaud sur sa Salade</b>                            |
|                                   | <b>ou</b> | <b>Salade de Gésiers et Foie de Volailles</b>                             |

**-2ème Entrée:**

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

**-Plat de Consistance:**

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



**-Garnitures:**

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

**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 pâtissier**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**SARL Maillard et Fils**

**Hôtel de la Place**

**45110 Germigny des Prés**

**☎: 02 38 58 20 14**

**contact@hoteldelaplace.fr**

**-Site : hoteldelaplace.fr**