

SARL Maillard et Fils
Hôtel de la Place
45110 Germigny des Prés
☎: 02 38 58 20 14
contact@hoteldelaplace.fr
-Menu 2019:

18€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:

-Suppl Cuvée du Patron ATC:
1€00

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

-Suppl Fromages:
2€50

-Garnitures à définir: P-Frites ou P-Sautées ou Riz Pilaf 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€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 2019:

25cl de Vin Rouge ATC

1 Café Compris

-Suppl Apéritif:

1 Kir en Apéritif

Avec Gâteaux Salés

2€50

-Suppl Fromages:

2€50

- Entrée:

Buffet de Hors d'Oeuvres

ou Terrine Forestière

ou Bouchée de Fruits de Mer (Suppl: 2€)

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

-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

-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 ...

-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

28€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 2019:

- Entrée:

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

ou Bouchée de Fruits de Mer (Suppl: 2€)

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*)
