

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

20€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

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:

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€50)

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 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

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€50)

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€50

ou Omelette Norvégienne (*Spécialité de la Maison*)
