

TERRE D'ITALIE  
Terrenoire Christelle  
30 rue Anna Bibert  
69 170 Tarare  
Tél : 04 74 05 26 95  
Port : 06 70 06 62 71  
Mail : christelle.terrenoire@orange.fr  
RCS Villefranche sur Saône  
SIRET : 39825230400025

## **MENU FÊTES DES CLASSES 2024**

### **MENU A 19€ TTC**

#### ENTRÉE

Salade aux foies de volailles et lardons  
ou  
Duo de terrines terre et mer sur lit de salade  
\*\*\*

#### PLAT CHAUD

Jambon madère gratin dauphinois  
ou  
Sauté de volaille à la crème  
\*\*\*

#### FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec  
\*\*\*

#### DESSERT

Salade de fruits frais  
ou  
Tarte aux pommes

### **MENU A 23,50€ TTC**

#### ENTRÉE

Timbale de canard au foie gras sur lit de salade  
ou  
Rillettes de bar au crémeux d'avocat et tartare de tomate  
ou  
Fondant aux asperges vertes et tuile de parmesan  
\*\*\*

#### PLAT CHAUD

Mignon de poulet au jambon cru sauce Cognac  
ou  
Noix de jambon moelleuse au romarin  
\*\*\*

#### LÉGUMES

Gratinée de légumes et fagot de haricots  
\*\*\*

#### FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec  
\*\*\*

#### DESSERT

Assiettes trois desserts  
ou  
Gâteaux

## **MENU A 29€50 TTC**

MISE EN BOUCHE (faire un choix de 3 bouchées)

Verrine St Jacques petits pois menthe ou moelleux foie gras pain d'épices ou tartare de st Pierre ou bouchée de légumes printaniers  
ou cupcake jambon fromage ou bouchée artichaut basilic tomates confites

\*\*\*

ENTRÉE

Ceviche de poisson aux pointes d'asperges

ou

Tarte fine aux escargots et crème d'ail

ou

Feuilleté de ris de veau cèpes et bolets

\*\*\*

PAUSE FRAÎCHEUR

\*\*\*

PLAT CHAUD

Emincé de veau jus corsé

ou

Sauté de pintade fermière au cidre et Calvados

ou

Tournedos de volaille à la crème

\*\*\*

LÉGUMES

Écrasé de pomme de terre et poêlée gourmande aux légumes de saison

\*\*\*

FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

DESSERT

Assiettes trois desserts

ou

Gâteaux

## **MENU A 34€50 TTC**

MISE EN BOUCHE

Panna cotta d'asperges vertes et ail des ours

ou

Moelleux foie gras pain d'épices à la figue sur lit de salade

\*\*\*

ENTRÉE

Saumon gravlax et sa crème de tzatziki

ou

Filet de limande meunière sauce citron crevettes

\*\*\*

PAUSE FRAÎCHEUR

\*\*\*

PLAT CHAUD

Suprême de poulet à la crème

ou

Lingot de veau jus de morilles

\*\*\*

LÉGUMES

Risotto et fondant de légumes

\*\*\*

FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

\*\*\*

DESSERT

Assiettes trois desserts

Ou

Gâteau

## **MENU APERITIF DINATOIRE 29€ (service du plat chaud 17h30)**

BUFFET APERITIF 14 Bouchées  
quiches / pizzas /  
2 verrines salées parfums assortis  
1 mini croustillant de la mer / 1 briochette escargot  
1 foie gras pain d'épices / 1 crevette coco / 1 acras  
2 toasts (saumon fumé et jambon cru)  
légumes croquants et crudités  
chiffonnade de charcuterie  
cocotte écrevisse à l'armoricaine  
\*\*  
trou normand  
\*\*  
tournedos de volaille aux cèpes  
ou  
émincé de veau à la crème de cognac  
ou  
pintade à la fleur de thym  
\*\*  
légumes de saison  
\*\*  
fromage blanc crème  
ou  
1/2 st Marcellin  
\*\*  
Gâteaux des conscrits (présentation en salle)  
pièce en macarons / framboisier chiboust / entremet mousse chocolat  
ou  
assiette trois desserts

## **MENU DES 10 ANS** **ou MENU ENFANTS A 15€ TTC**

Feuilleté emmental salade  
\*\*\*  
Blanc de volaille à la crème  
\*\*\*  
Garniture  
\*\*\*  
Fromage  
\*\*\*  
Dessert

# **MENU JEUNE** **SPÉCIAL FÊTES DES CLASSES** **2024**

## **BUFFET A 15€**

Pain  
Crudités : salade de pâtes/taboulé/salade printanière/salade niçoise/salade de riz  
Charcuteries : jambon cru/jambon cuit/saucisson/terrinerie  
Viande froide/poulet  
Condiments : moutarde/mayonnaise/vinaigrette/sel/poivre/  
Pizzas  
Fromage sec  
Tarte  
Café

## **MENU JEUNE TRADITION 17€**

Feuilleté et salade  
Blanc de volaille à la crème  
Garniture de légumes  
Trou normand  
Fromage  
Dessert

## **PLATEAU REPAS 10€**

Pâté croûte  
Salade de pâtes  
Poulet  
Fromage  
Moelleux chocolat

## **DESSERT 10 ans / 5€**

candy bar et gâteaux

### **Conditions :**

*Les tarifs sont TTC et comprennent nappes intissées / vaisselle / pain / service. Le café est offert pour tous les menus.*

*Tarif TTC pour un minimum de 90 pers en dessous de ce nombre majoration du tarif de 10 %.*

*Le choix de l'entrée, du plat et du dessert est précisé au moment de la signature du devis.*

*Un acompte de 30% est demandé à la signature du devis. Le reste est dû 8 jours avant l'évènement.*

*Le nombre exact de personnes est validé **30 jours** avant l'évènement. Pour toute annulation de repas après ce délai, un forfait de 5€ par personne sera appliqué.*

*Toute vaisselle cassée par un participant sera facturée.*

***Le début du service est validé ensemble.** Le dépassement des heures sera facturé 20€ de l'heure par collaborateur présent (ex : l'heure de passage à table a été validé pour 14h30, il se fait finalement à 15h30, soit un décalage d'une heure. Il y a 9 collaborateurs présents. Le dépassement facturé sera de 1 heure X 9 collaborateurs X 20€ = 180€).*

*Le devis est valable pour l'année en cours.*