

Terrenoire Christelle
30 rue Anna Bibert
69 170 TARARE
04 74 05 26 95
contact.terreditalie@gmail.com

MENU FETES DES CLASSES 2027

MENU A 25€ TTC

ENTRÉE

Salade gourmande des conscrits (roulé jambon cru fromage, légumes confits)

ou

Feuilleté gésiers confits et pommes caramélisées à la crème de foie gras sur lit de salade

ou

Tartare de St Pierre sur lit de salade

ou

Fondant aux asperges vertes et tuile de parmesan sauce hollandaise

PLAT CHAUD

Aiguillette de poulet à la crème de dCognac

ou

Porcelet au romarin

ACCOMPAGNEMENT

Gratinée de légumes et fagot de haricots tomates séchées

TROU NORMAND

FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

DESSERT

Assiettes trois desserts (faire un choix de 3 desserts) : Panna cotta fruits rouges ou chou chantilly ou craquant
chocolat ou tartelette aux pralines ou charlotte aux poires ou crémeux chocolat ou baba au rhum ou mini tropézienne
ou pastel de nata ou framboisier

ou

Duo d'entremets chocolat et multi fruits

MENU A 29€50 TTC

MISE EN BOUCHE (faire un choix de 3 bouchées)

Verrine mousse de foie gras confit d'oignons ou tartare de st Pierre ou bouchon frais au speck ou bouchée artichaut basilic tomates confites ou focaccia à la truffe ou mini polaire au saumon ou briochette d'escargot

ENTRÉE

Médaillon de saumon sur lit de salade et gambas au citron vert

ou

Salade de printemps aux asperges, haricots, petits pois et copeaux de parmesan

ou

Mini quenelles de volaille à la crème de morilles en croûte

ou

Cassolette de la mer

TROU NORMAND

PLAT CHAUD

Mijoté de veau aux asperges

ou

Sauté de pintade fermière au cidre et Calvados

ou

Tournedos de volaille à la crème

ou

Cuisse de canette confite

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois et poêlée gourmande aux légumes de saison

FROMAGES

Blanc crème ou assiette de sec

DESSERT

Assiettes trois desserts (faire un choix de 3 desserts) : Panna cotta fruits rouges ou chou chantilly ou craquant chocolat ou tartelette aux pralines ou charlotte aux poires ou crémeux chocolat ou baba au rhum ou mini tropézienne ou pastel de nata ou framboisier

ou

Duo d'entremets chocolat et multi fruits

MENU A 34€50 TTC

MISE EN BOUCHE

Pointes d'asperges vertes sauvages sauce gribiche

ou

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

ENTRÉE

Queue de lotte sauce ciboulette

ou

Noix de pétoncle à la fondue de poireaux en croûte

ou

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

Filet de canette au miel

ou

Bœuf confit au vin et fèves de Tonka

ACCOMPAGNEMENT

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

ou

Risotto et fondant de légumes

FROMAGE

Blanc crème ou assiette de sec

DESSERT

Assiettes trois desserts (faire un choix de 3 desserts) : Panna cotta fruits rouges ou chou chantilly ou craquant chocolat ou tartelette aux pralines ou charlotte aux poires ou crémeux chocolat ou baba au rhum ou mini tropézienne ou pastel de nata ou framboisier

ou

Duo d'entremets chocolat et multi fruits

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

BUFFET APERITIF 14 Bouchées

Quiches / pizzas / focaccia de légumes

2 verrines salées parfums assortis

Bouchées froides : foie gras pain d'épices, rillettes poulet cornichon, focaccia truffe, navette au thon, tartare de saumon, tartelette patate douce, bouchon fermier

Bouchées chaudes : briochettes escargot, briochettes foie gras, tartelettes salées au comté, mini pains fromagers, bouchées fromagères mozzarella truffe, mini feuilletés saumon, mini burgers foie gras figues

Boîte apéro : assortiment chiffonnade de charcuterie, tartinades et crustinis

Mini cocotte de la mer

PAUSE FRAICHEUR

Cuisse de canette

ou

Mijoté de veau aux asperges

ou

Pintade à la fleur de thym

Légumes de saison

Fromage blanc crème

ou

1/2 St Marcellin

Assiette mignardises

MENU DES 10 ANS

ou

MENU ENFANTS A 15€ TTC

Feuilleté emmental salade

Blanc de volaille à la crème et gratin dauphinois

Ou

Gratin de raviolis maison

Fromage

Dessert

MENU JEUNE
SPÉCIAL FÊTES DES CLASSES
2027

BUFFET A 15€

Pain
Crudités : salade de pâtes/taboulé/salade printanière/salade niçoise/salade de riz
Charcuteries : jambon cru/jambon cuit/saucisson/terrine
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 /serviettes / 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.

*Une estimation du nombre est faite à la validation du devis. Le nombre exact de personnes est validé **3 semaines** 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 25€ de l'heure par collaborateur présent (ex : l'heure de passage à table a été validée 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 25€ = 225€).*

Le devis est valable pour l'année en cours.