

Restaurant «Les Côteaux de Saint-Prix»



« Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît de diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas»

Jean Anthelme BRILLAT SAVARIN

Les tarifs

Notre chef est heureux de vous proposer de nombreuses prestations préparées sur place avec passion et professionnalisme. Nous pouvons, si vous le souhaitez, réaliser des prestations sur mesure pour la restauration d'événements exceptionnels

Les menus - «Du jour» - «Tradition» - «Charme» - «Saveurs» - «Gastronomique»	 13,00€ 20,00€ 23,50€ 27,50€ 35,50€
Les cocktails - «Séduction» - «Passion» - «Gourmet» - «Tendance»	 9,50€ 11,00€ 13,50€ 19,50€
Les buffets - «Tradition» - «Saveurs» - «Gourmand»	 17,00€ 21,50€ 26,50€

Les boissons sont à définir avec les agents d'accueil lors de votre réservation



Les menus

«Tradition»

Pain aux noix de Saint Jacques **ou** Chèvre chaud rôti aux amandes sur sa salade croquante

Pavé de saumon sauce échalote, Ratatouille et Timbale de riz à l'italienne **ou**
Magret de canard rôti au miel, Fagots de haricots verts et Pomme sarladaise

Camembert frit sur lit de mesclun

Tatin d'ananas Crumble noix de coco ou panaché de sorbet

Café

«Charme»

Petite salade Landaise (magret de canard, foie de volaille confit, champignons, mâche)

Filet mignon de porc aux raisins et pommes, poêlée méditerranéenne et pommes dauphine **ou**
Dos de cabillaud sauce homard, tagliatelles au basilic et épinards aux croutons

Notre sélection de fromages

Moelleux chocolat au caramel fondant
Tarte fine aux fruits de saison

Café

«Saveurs»

Mise en bouche

Fois gras sur pain d'épice **ou** Rillettes de saumon aux baies rouges

Dos de loup de mer et sa mousse d'échalotes, flan de carottes et son gratin dauphinois **ou**
Suprême de poulet fermier aux écrevisses, fagots de haricots verts et riz sauvage

Notre plateau de fromages

Dacquoise sauternes pêche de vigne **ou**
Macaron au chocolat noir et sa crème anglaise

Café surprise

«Gastronomique»

Mise en bouche

Noix de Saint Jacques sur julienne de légumes **ou** Foie gras poêlé aux pommes sur blinis

Filet de bœuf sauce morilles, fricassée de champignons et galettes de pomme de terre **ou**
Filet d'agneau, mousseline de marrons, jeunes carottes et flageolets à la crème

Notre plateau de fromages

Dessert glacé au nougat **ou**
Sabayon de fruits rouges gratinés

Café surprise

Les cocktails

«Séduction» (9 pièces / personne)

5 variétés sucrées (petits fours, farandoles gourmandes) **et**

4 variétés salées (mini brochettes légumes confits, mini feuilletés, acras de morue, pain kougelhof aux 3 fromages)

«Passion» (11 pièces / personne)

5 variétés salées (mini tartelettes, collection mini sandwiches) **et**

6 variétés sucrées (mini macarons, petits fours sucrés, farandole gourmande, déclinaison sur le chocolat)

«Gourmand» (15 pièces / personne)

7 variétés salées (mini tartelette, mini sandwich, canapés au saumon ou jambon Serrano, ou ail et fines herbes, ou caviar de tomate ou crème de camembert) **et**

8 variétés sucrées (mini macarons, petits fours, farandole gourmande, déclinaisons sur le chocolat)

«Tendance» (16 pièces / personne)

8 variétés salées (mini brochettes légumes confits, collection mini sandwich, verrines, canapés prestige) **et**

9 variétés sucrées (mini macarons, petits fours, farandole gourmande, déclinaison sur le chocolat, mignardises)

Tous ces cocktails sont accompagnés de cacahuètes, tomates, concombres , radis , mélange exotique.... .

Les buffets

«Tradition»

Les Entrées : Pâtes à l'italienne, Salade de concombre à la crème, Salade de chou blanc, Assiette de charcuterie (4 variétés) tomates mozzarella

Les Plats : Cuisses de poulet, Rôti de porc, Rôti de bœuf

Les Fromages : Roue de brie et Bleu d'Auvergne

Les Desserts : Tarte aux fruits de saison et Salade de fruits frais

Café

«Saveurs»

Les Entrées : Salade piémontaise, Taboulé à l'orientale, Salade gambas /mandarine, Moule à la catalane, Andouille de pays, Mousse de canard

Les Plats : Tranchette de saumon fumé, Rôti de porc, Rôti filet de dinde, Légumes printaniers

Les Fromages : Bûche chèvre, Roquefort, Morbier

Les Desserts : Tarte citron meringuée et Moelleux au chocolat

Café

Les buffets

«Gourmand»

Les Entrées : Salade piémontaise, Salade niçoise, Salade de carottes râpées au citron, Salade de tomates /maïs/ œufs, Assiette de charcuterie (4 variétés)

Autres : saucisson à l'ail, saucisson sec, jambon de Bayonne, andouille de Vire, Roulé de jambon à la russe

Les Plats : Cuisses de poulet, Gigot d'agneau, Rôti de bœuf, Filet de saumon en Bellevue, Chaud froid de volaille

Les Fromages : Camembert, Chèvre, Pâtes molles au choix

Les Desserts : Mousse au chocolat, Salade de fruits, Gâteau type Poirier, Tarte aux fruits

Café

«Bio»

Nos hors d'œuvre : Courgettes râpées aux raisins, Melon, Concombre à la crème, Carottes dés de pommes, Aubergines grillée à la provençale, Pommes de terre à l'alsacienne, Tomates basilic et menthe fraîche, Salade de pomme & julienne de courgettes.

Nos Viandes & sauces d'accompagnements : Rôti de bœuf sauce à la graine de Moutarde, Rôti de Porc sauce Curry, Gigot sauce Américaine, Rôti de veau sauce Crème d'échalotes

Nos Charcuteries : Andouille, Rillettes, Mortadelle, Saucisse fumée, Mousse de foie, Pavé de saucisson, Pâté de campagne et Saucisson à l'ail

Nos petits Pains

Nos Fromages de Région : Brie, Pont Evêque, Maroilles, Bleu, Comté

Notre Salade de fruits : Ananas, Pomme, Orange, Banane, Pêche, Nectarine, Poire, Kiwi

Nos Pâtisseries : Tarte Normande, Tarte au citron, Tarte à la Rhubarbe, Tarte Abricots

Café





Les softs

Jus de pomme
Jus d'orange
Jus de pamplemousse
Minute Maid orange
Coca-Cola

Badoit
Perrier
Eau Cristalline
Eau de source

Les alcools

Bière Kronenbourg
Cidre Breton

Les vins

Gewurztraminer
Muscadet
Rosé
Bordeaux
Saint Emilion
Côte du Rhône

Champagne brut