# Menus Groupe - été/automne 2019

## Menu n°1 à 20€/pers – Disponible uniquement le midi en semaine

Entrée :

Salade Périgourdine ou Assiette de Saumon Fumé

Plat :

Filet de poisson du marché, sauce hollandaise, risotto et petits légumes

ou Fondant de poulet à la mexicaine et ses pommes de terre grenaille

Dessert :

Tarte fine aux pommes et sa boule de glace ou Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

---

## Menu n°2 à 27€/pers

Entrée :

Croustillant de chèvre & jambon de pays

ou Filet de rouget, tartare de légumes et sa fraicheur d'agrumes

Plat :

Pavé de saumon à l'oseille, risotto et petits légumes

ou Suprême de pintade forestière et son écrasé de pomme de terre

ou Baronnet de pigeonneau au thym, gratin dauphinois et petits légumes

Dessert :

Trilogie Gourmande

(au choix : fondant au chocolat, salade de fruit, macaron, crème brulée, verrine de crème aux fruits ect…)

---

## Menu n°3 à 33€/pers

Entrée :

Feuilleté de Saint Jacques et Gambas flambées au whisky

ou Salade d'andouille rissolée, crème de moutarde et son œuf poché

Plat :

Filet de bar à la crème de chorizo accompagné de risotto et légumes de saison

ou Pièce de boeuf et ses pommes de terre grenailles

Dessert :

Omelette norvégienne ou Trilogie gourmande ou Gâteau à partager

---

**Un menu unique est à choisir parmi ces propositions**

**Menu enfant 12€ : 1 boisson + Burger ou nuggets/frites ou steak haché/frite + 1 glace**

En supplément :

- Boissons (voir les 3 forfaits)
- Assiette de fromage sur lit de verdure : + 2,5€/personne
- Trou normand : +1€/personne

# Menus Groupe - été/automne 2019

## Buffet dînatoire : 20€/pers

Accueil : Toasts variés et minis croque monsieur
Buffet de salades assorties, assiettes de de charcuteries variées et viandes froides, cakes salés
Buffet de fromages
Mignardises de desserts, verrines de crèmes de fruit et chocolat
ou gâteau à partager

## Forfait Boissons n°1 à 4,5€/pers – Sans alcool

Apéritif : Punch sans alccol
Bouteilles d'eau plate et pétillante à volonté avec le repas
Café

## Forfait Boissons n°2 à 7€/pers

Apéritif : Sangria, punch ou kir accompagné de toasts
Bouteilles d'eau plate et pétillante à volonté avec le repas
Vin blanc : Côtes de Gascogne (1/4 /pers)
Vin rouge : Merlot (1/4 / pers)
Café

## Forfait Boissons n°2 à 10€/pers

Apéritif : Pétillant ou Kir pétillant accompagné de toasts
Bouteilles d'eau plate et pétillante à volonté avec le repas
Vin blanc : Viognier (1/4 /pers)
Vin rouge : Bordeaux - Château Haut Meyreau (1/4 / pers)
Café

Toutes vos autres demandes sont possibles
et feront l'objet d'un devis spécifique

Restaurant le Green,
La Chabossière, 53810 Changé
02 43 53 51 36 ou mail : restaugreen@wanadoo.fr
Plus d'infos sur : www.restaulegreen.com