



Menus Groupe - Printemps/été 2021

Menu n°1 à 21€/pers – Disponible uniquement le midi en semaine

Entrée :

Salade périgourdine ou Assiette de Saumon Fumé

Plat :

Filet de poisson du marché, sauce hollandaise, risotto
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 28€/pers

Entrée :

Salade d'andouille rissolées à la crème de moutarde
ou Fraicheur de crevettes roses et avocat aux saveurs asiatiques

Plat :

Filet de bar à la crème de chorizo, son risotto et légumes de saison
ou Suprême de pintade forestière et son gratin dauphinois
ou Filet mignon à la crème de moutarde et son écrasé de pommes de terre

Dessert :

Brioche façon pain perdu ou Profiteroles au chocolat ou Salade de fruits frais

Menu n°3 à 34€/pers

Entrée :

Saint Jacques poêlées aux agrumes et piment d'Espelette
ou Duo de terrine et Foie Gras et son chutney aux fruits

Plat :

Choucroute de la mer (poisson, moules, gambas)
Ou Cœur de rumsteak, légumes de saison et pommes de terre grenailles

Dessert :

Trilogie Gourmande

(au choix : fondant au chocolat, salade de fruit, macaron, crème brûlée, verrine de crème aux fruitsect...)
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 : + 3€/personne
- Trou normand : +1€/personne



Menus Groupe - Printemps/été 2021

Buffet dînatoire : 20€/pers

Accueil : Toasts variés chauds et froids et minis croque monsieur
Buffet de salades assorties, brochettes tomate mozzarella,
Plateaux de charcuteries variées et viandes froides,
Buffet de fromages
Mignardises de desserts (3/4 par personne)

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

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

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 ou thé

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 ou thé

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

Restaurant le Green,
La Chabossière, 53810 Changé
02 43 566 277 ou mail : restaugreen@wanadoo.fr
Plus d'infos sur : www.restaulegreen.com