

Menu Auvergne 39 € TTC par convive

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes, Parmi les vins sélectionnés, eau minérale, café)

Choix unique pour tous les convives (*Minimum 14 convives*)

Valable du 1^{er} Avril 2019 au 30 Septembre 2019

AU CHOIX :

Terrine maison « Petit Marguery », chutney de fruits

Millefeuille d'aubergines et ricotta, servi tiède, vinaigrette aux fruits secs

Bouchée d'espardon au piment d'Espelette, Niçoise de légumes

Echine de porcelet confite à la mélasse de grenade, mousseline de patates douces
et bouquet de cresson

Paleron de veau cuit à basse température aux quatre épices, tajine de légumes à la coriandre

Pavé de lieu, courgettes meunières tomates grappes cerises rôties, coulis de carottes à l'orange

Coulant au chocolat amer et crème de mascarpone

Panna cotta griotte et son coulis de fruits rouges, sacristain au sucre Candy

Croustillant aux amandes et fraises de Carpentras

PAIN SANS GLUTEN ET PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE

VINS SELECTIONNES

Vin blanc du Pays des côtes de Gascogne, IGP,
Domaine de Joy, 2017

Vin rouge de Bordeaux,
Château de Bordes Quancard, AOC, 2014

Vin rosé du Languedoc Roussillon, Domaine la
Sapinière 2017



Menu Morvan 46 € TTC par convive

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes, Parmi les vins sélectionnés, eau minérale, café)

Choix unique pour tous les convives (*Minimum 14 convives*)

Valable du 1^{er} Avril 2019 au 30 Septembre 2019

AU CHOIX

Vichyssoise d'asperges vertes ou petits pois (selon saison), crème légère au curcuma, chips de coppa

Rafraichi de melon, copeaux de jambon Serrano, sorbet basilic

Tranche de tomates Marmande rôties à la fleur de sel, Burrata des Pouilles

Pavé de veau Français doré au sautoir, crumble d'aubergine, coulis de piquillos

Pavé d'espadon de l'océan indien, courgettes de Provence farcies à la ricotta et fenouil, pistou

Suprême de poulet Bio, écrasée de pommes de terre de la ferme du Bourg, coulis de cresson

Cheese cake au chocolat blanc vanillé Bio et mure

Semi-fredo glacé aux framboises et éclats de meringue

Fontainebleau au fromage blanc et griottines au kirsh

PAIN SANS GLUTEN ET PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE

VINS SELECTIONNES

Vin blanc
Bordeaux, Château Roquefort 2016

Vin rouge
Val de Loire Chinon, La Closerie,
L.Duteil, 2015



Menu Bourgogne 53 € TTC par convive

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de 75 cl pour 2 personnes, Parmi les vins sélectionnés, eau minérale, café)

Choix unique pour tous les convives (*Minimum 14 convives*)

Valable du 1^{er} Avril 2019 au 30 Septembre 2019

Accueil Gougères aux fromages (2 par personnes)

AU CHOIX

Asperges blanches françaises panées aux noisettes et parmesan, vinaigrette au jaune d'œuf

(jusqu'au mois de Juillet)

Tataki de thon rouge Albacore au sésame, avocat et concombre

Salade d'artichauts aux girolles, bouquet de mesclun, vinaigrette au balsamique

Pavé de gigot d'agneau français rôti, ratatouille et jus au pistou

Dos de Bar cuit sur peau, légumes crus façon niçoise, émulsion au citron vert

Côte de veau française cuite au sautoir, risotto aux morilles et jus corsé

Grande salade d'asperges des Landes, tomates Marmande, melon, poivrons rouges marinés et

Burrata des Pouilles

Gratin de fruits rouges, glace au lait d'amandes

Trifle au chocolat caraïbes « Valrhona » et menthe fraîche mousse mascarpone

Choux Chantilly aux fraises de Carpentras, crème de pistache

PAIN SANS GLUTEN ET PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE

VINS SELECTIONNES

Vin blanc de Loire, Pouilly Fumé,
Domaine B.Blondelet, 2017

Vin rouge de Bordeaux, Médoc,
Château Lacombe Noaillac 2015

Vin rosé de Provence, Domaine
Pereceides Bio 2017



Menu Prestige 68 € TTC par convive

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de 75 cl pour 2 personnes, Parmi les vins sélectionnés, eau minérale, café)

Choix unique pour tous les convives (*Minimum 14 convives*)

Valable du 1^{er} Avril 2019 au 30 Septembre 2019

Accueil Gougères aux fromages (2 par personnes)

AU CHOIX

Fricassée de Ris de Veau aux asperges vertes

Carpaccio de Bar Sauvage, citron vert et avruga, tuile au sésame

Filet de Bœuf, jus corsé aux tomates confites, Barigoule d'artichauts poivrade

Tronçon de de turbot et fondue d'épinards, beurre tranché à la mûre

Bleu cendré au lait de chèvre, Saint Jacques à la sauges, chutney maison et mesclun
(fromages au lait cru des Yvelines)

Pavlova aux framboises du Limousin

Soufflé au Grand Marnier « notre spécialité »

PAIN SANS GLUTEN ET PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE

VINS SELECTIONNES

Vin blanc de Bourgogne, Saint-Bris
Sauvignon, Domaine Verret 2017

Vin rouge Château de Coucheroy
propriété A. Lurton- Pessac-
Léognan - 2017



Pour les Végétariens

Vichyssoise d'asperges vertes à l'huile d'olive de Kalios

Gratin d'aubergines et tomates parmesane

Risotto Carnaroli aux petits légumes et artichauts Bretons

Grande salade d'asperges des Landes, tomates Marmande, melon, poivrons rouges marinés

En Supplément & Par personne

Cocktail apéritif Sans Champagne 15.50 €

6 Canapés et fours chauds
Spritz « Marguery », Whisky 4cl, Martini 4 cl, Porto 7 cl,
Jus de Fruits, Eaux Minérales, Perrier

Cocktail apéritif Avec Champagne 20.00 €

(Une bouteille H. Abelé brut 75 cl pour 5 personnes)
6 Canapés et fours chauds
Whisky 4cl, Martini 4 cl, Porto 7 cl, Jus de Fruits, Eaux
Minérales, Perrier

Nos fromages au lait cru des Yvelines

Saint Jacques au lait de vache **7.00 €**
Pain grillé
Bleu cendré au lait de chèvre **8.50 €**
Confiture de tomates vertes

Coupe « Petit Marguery » 8.50 €

Crémant de Loire Langlois, crème de mûre

Spritz « Petit Marguery » 8.50 €

Apérol, Crémant de Loire LANGLOIS.

Kir au Vin blanc du Pays des Côtes de Gascogne 5 €

IGP, (Verre 12 cl) Domaine de Joy « L'étoile » 2015

Coupe de Champagne H.Abelé brut (12cl) 12 €

Et gougères au fromage

Coupe de Champagne H.Abelé rosé (12cl) 14 €

4 canapés selon l'inspiration du chef

Service voiturier & service souriant

CONFIRMATION DE RESERVATION

(À retourner 10 Jours avant la date retenue par e-mail à contact@petitmarguery-rivedroite.com)

Je soussigné(e), Monsieur, Madame,, confirme la réservation suivante :

- Téléphone :
- E-mail :

Date de la réception :

Heure prévue d'arrivée

- Nombre de Couverts

À confirmer par écrit 2 jours ouvrables avant la date de la réception à : contact@petitmarguery-rivedroite.com ou par fax au 01 43 36 73 34

- Choix d'apéritif : Prix :

- Choix de Menu (*commun à tous les convives*): Prix :

Entrée :

Plat :

Fromage (en supplément) :

Dessert :

- Souhaitez-vous impérativement du privatif : Oui / Non
- Privatisation si nombre < 15 : 200€ TTC en sus du prix du repas

✓ Chèque d'acompte de 30% du montant estimatif libellé à l'ordre de

Au Petit Marguery - Rive droite à joindre à la confirmation

Rappel : le règlement s'effectue le jour-même sur place.

- Nom, adresse et intitulé de facturation (cachet si possible) :

Attention : la facture sera établie selon les informations que vous nous préciserez ci-dessous ; aucune facture ne sera refaite après votre départ des lieux.

.....

.....

.....

- J'ai bien noté que pour des raisons de qualité, d'approvisionnement et de planning, je m'engage à respecter les délais ci-dessous :

- Diminution du nombre de couverts : 2 jours ouvrables avant la date de la réception
- Augmentation du nombre de couverts : 2 jours ouvrables avant la date de la réception

Fait à, le

Signature