



# Menu

## Le Châtelier

### 3 Plats

## carte 2012

**Salade aux crustacés et à l'avocat avec sa vinaigrette d'orange**

**Ou**

**Millefeuille d'artichaut et foie gras**



**Filet de Sandre au Beurre Rouge**



**Pavé de Saumon rôti et sa fondue de poireaux**

**Ou**

**Emincé de canette aux pêches de vignes**

**Ou**

**Jarret d'agneau confit et son jus au thym**



**Brie de Meaux farci aux noix et sa Salade**



**Entremet Poire Caramel et sa Crème Anglaise**



**Café**



**Base 20 pax : 30 €, Base 30 pax : 29 €, Base 40 pax : 28 €**

1 gratuité est accordée pour base 20 et base 30 (chauffeur).

2 gratuités sont accordées pour base 40 (chauffeur + accompagnateur).

Au Delà de 40 personnes nous ajoutons une gratuité par tranche de 20 personnes

**Important : Le choix du menu et le nombre de personnes doivent nous être communiqués 8 jours au plus tard avant la venue du groupe, tout désistement après cette date ne sera pas pris en compte.**

Ce menu est naturellement accompagné des vins du domaine. Il est inclus dans cette prestation l'apéritif et un vin différent par met choisi.

**Oiré – 235 rue des caves 49260 VAUDELNAY 06 08 84 66 94**  
**christian@domainedefiervaux.com**