

## Nouveau cochon à la broche Minimum 40 pers

Tarif : 45 € par personne cela comprend :

- Apéritif cocktail (1 coupe de crémant + réductions salées 5 pers)
- Cochon à broche avec découpe devant le client avec buffet crudités
- Buffet dessert (5 choix différents)
- Le vin dans la limite d'une bouteille pour 2 personnes.
- Le café



# La tendance Traditionnelle



Rue du golf

57380 Faulquemont

Tél 03 87 91 51 08 Fax 03 87 00 09 62

**A partir de 10 personnes**

## Bon de *R*éservation



*Important : La durée de validité d'une option pour réservation de principe est de quinze jours à compter de notre contact.*

*Madame, Monsieur : .....*

*Prénom.....*

*Adresse :*

*N°..... Rue.....*

*Code postal..... Ville.....*

*Tél : .....*

### *Confirme par la présente réservation*

*Date : .....*

*Nombres de personnes : .....*

*Heure d'arrivée : .....*

*La soirée à thème.....*

*A l'occasion de (anniversaire, baptême, mariage, etc....) :*

.....

.....

*Remarques particulières : .....*

.....

*Ce bon peut nous parvenir soit par simple dépôt au bar du restaurant,  
soit par courrier, soit par fax ou email.*

## Menu à 33 € (Hors Boissons)

### Entrée

Asperge blanche confite au bouillon volaille / copeaux de parmesan /  
Jambon pays 6 mois d'affinage / jus de veau réduit  
*OU*

Tarte fine aux champignons des bois et petits salés / mousseline d'ail doux /  
Emulsion bourguignonne

### Plat

Roulé de veau confit en basse température 24 h / légumes niçois /  
Siphon de gratin dauphinois / jus de cuisson réduit  
*OU*

Dos de cabillaud rôti en croute d'herbes / jeunes pouces glacés /  
Beurre blanc

### Dessert

Crème brûlée à la pistache et son sorbet citron vert  
*OU*

Religieuse tout chocolat

## Menu à 48 € (Hors Boissons)

### Entrée

Carpaccio de noix de st-Jacques et granny smith /  
Sauce vierge au miel et citron vert  
*OU*

Salade folle de Gambas en robe de lard /  
Jus au vinaigre de framboise

### Plat

Souris d'agneau de 7h confite aux herbes des garigues /  
Petits légumes façon navarin  
*OU*

Saltimbocca de volaille fermière sauge et lard fumé / pesto d'épinard  
Rissoto de pomme de terre

### Dessert

Fraisier maison servi avec sa soupe mentholé  
*OU*

Gros profiterole saveur vanille servi avec son chocolat chaud de Tanzanie

# Menu à 65 € (Hors Boissons)

## Entrée

Escalope de foie gras rôti meunière / caramel d'oranges /  
compotée de fruits secs réhydratés au muscat

## Poisson

Pavé d'espadon rôti mi-cuit / crumble de chèvre frais /  
Tartine de légumes confits /  
Jus de veau

## Plat

Pigeonneau rôti sur coffre / cocote de légumes croquant /  
pomme paillason / jus de pigeon

## Fromage

Selection 3 Fromages

## Dessert

L'assiette gourmande

## Réservations

*Pour que votre réservation soit définitive, nous vous prions de bien vouloir la confirmer à l'aide du bon de réservation, soit par email, fax, courrier ou simplement le déposer au bar du restaurant (email : [lechambellan@free.fr](mailto:lechambellan@free.fr), fax 03 87 00 09 62, adresse postale : Restaurant la Mezzanine, rue du golf, 57380 FAULQUEMONT).*

## Choix du menu

*Il est obligatoire de choisir la même formule de menus, ainsi que le même plat pour tous. Il est impératif que votre choix nous parvienne dans les plus brefs délais, pour des raisons de commandes de marchandises.*

## Facturation

*Pour la facturation, nous prendrons en compte le nombre de convives confirmé dans un délai maximum de 48 h avant le repas.*

## Champagne et gâteau

*Nous vous proposons nos champagnes sélectionnés à partir de 45 € la bouteille de 75 cl. Nous pouvons également servir votre champagne personnel, au prix de 8 € par bouteille à titre de droit de bouchon et uniquement avec le dessert ou le gâteau.*

*Vous pouvez également apporter votre gâteau, le cout du service de celui-ci est de 1 € par convive.*

## Les Fleurs

*La décoration florale est assurée par vos soins pour les menus à 33€ et 48 € et compris dans le prix pour celui à 65€*