

LE BERGERAC - OFFRES GROUPES

15 rue de Chartres 28630 MORANCEZ tél 02 37 35 04 38

Menu à 32 € par personne :

Mise en bouche

Entrée

Plat

Dessert

Fromage : 5€ par personne

Menu enfant à 15€ (jusqu'à 12 ans) :

1 boisson

Assiette de charcuterie ou de tomates

Poisson blanc ou steak avec frites, riz ou pâtes

Même dessert que les adultes

Les tarifs ci-dessus proposés sont valables pour un choix d'une entrée, d'un plat et d'un dessert unique pour le groupe. Pour le cas d'un choix ouvert (plusieurs entrées, plats et desserts) se référer au tarif individuel du restaurant.

Prix nets. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Entrée au choix :

Salade Bergerac (pousses de jeunes salades, gésiers confits, magrets fumés, foie gras de canard)

Foie gras de canard à la confiture d'oignons et au sel de Guérande

Pépites de foie gras de canard poêlées aux figues

Brochette de gambas aux épices Tandoori

Persillade de Noix de St Jacques en lit marin

Tartelette tiède à la Niçoise et son coulis de poivron rouge

Plat au choix :

Filet de bœuf sauce au poivre, fagots de haricots verts et pommes sarladaises

Magret de canard en habit forestier, gratin dauphinois

Filet mignon de porc sauce au roquefort, gâteau beauceron

Ris de veau braisé et sa pomme au four à la crème persillée

Brochette de homard et St Jacques flambée au Pineau des Charentes et sa fondue de poireaux aux quatre épices

Pavé de turbot aux giroles et émulsion d'olives, et ses fagotins de légumes

Le gâteau pour les fêtes :

*Le Poire-chocolat
Le Pêche-abricot
Le Litchi-framboise
Le Passion-cassis
Le Fraîse-ananas
Le Poire-caramel*

Nos gâteaux sont composés d'un fond de génoise, de 2 mousses bavaroises aux saveurs au choix, et de fruits.

Ou le dessert individuel :

*Tarte des demoiselles Tatin et sa glace vanille
Bourbon
Crème brûlée au Grand Marnier
Fondant au chocolat, Cœur coulant caramel au
lait et Noix de Pécan
Le Martiniquais Banane et chocolat, sauce au
chocolat chaud
Trio glacé de Profiteroles au chocolat et sa
chantilly fantaisie
Salade de fruits frais de saison
Assiette des 5 saveurs*

Forfait boisson à 12€ par personne :

1 Apéritif alcoolisé au choix ou cocktail de fruits sans alcool
+ Vin blanc (1 bouteille pour 5) + vin rouge (1 bouteille pour 4)
+ Eaux minérales plates (Vittel) ou gazeuses (Badoit, San Pellegrino) 1 bouteille pour 3
+ Café

Apéritif au choix :

Kir pétillant ;

Bergerac rosé à la crème de mûre ;

Cocktail maison (à base de Cointreau) ;

Cocktail exotique (à base d'alcool de Litchi)

Vins blancs : Bergerac cépage Sauvignon 2008

Muscadet sur Lie 2007 *grand fief de l'Audigère*

Coteaux du Layon 2007 *De Neuville*

Vins rouges : Bergerac 2005 *Le Bouscarel*

St Nicolas de Bourgueil 2008 *Les Rouillères*

Brouilly 2006 *Château de Nervers*

Médoc 2002 *Château La Gorce*

Coupe de clairette de Die cuvée impériale ou de crémant Brut tradition Monmousseau au dessert : **2€ par personne**

Coupe de champagne Louis Tollet Brut 1^{er} cru Cuvée prestige au dessert : **5€ par personne**

Trou normand : **4€ par personne**

Prix nets.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.