

DOMAINE DU MOULIN HAUT

Osez la différence...



Menus de groupe
du restaurant

DOMAINE DU MOULIN HAUT

Les menus de groupe du restaurant

Les menus

Menu à 30 €

Terrine de pot au feu sauce ravigote tartare de céleris

ou

Fondant de saumon au velouté de poireaux

Filet de canette saisi au jus gourmand Flan de Champignons
Pomme fondante

ou

Pavé de bœuf déglacé au vieux Banyuls
Jeunes légumes en chemise Pomme gratin

Brochette d'ananas glace Antillaise

ou

Cœur coulant au chocolat sauce bourbon

Suggestion plateau de fromages 5€

Les menus

Menu à 34 €

Salade mesclun aux agrumes
Émincé de gambas chips de vitelotte

ou

Pressé de volaille fermière au foie gras
Jeunes pousses, chips de vitelotte

Civet de biche aux airelles et oignons grelots
Lingot de polenta
Corolle de carottes

ou

Suprême de pintade sauce brune
Pomme fourchette
Fèvettes au chorizo

Sablé au citron

ou

Baba au rhum revisiter

Suggestion plateau de fromages 5€

Les menus

Menu à 35 €

Saint Jacques marinées sur son moelleux au poïs

ou

Déclinaison de caille sur pain grillé
Filet snacké cuisse confite rillettes

Tatin de canard sauce rubis
Brochette de légumes
Pomme fourchette

ou

Duo bœuf canard en brochette jus au quatre épices
Gratin Dauphinois
Grelots de céleris fumé au foin

Vacherin Pompadour coulis de fruits rouge

ou

Profiteroles sauce chocolat

Suggestion plateau de fromages 5€

Nos suggestions

- Cocktail aux couleurs exotique 2 coupes + assortiments de 4 zakousky : 5€
 - Cocktail Première bulles au fruits rouge 2 coupes + assortiments de 5 zakousky : 7€
 - Flûte de champagne : 5€
- Animation découpe de jambon 2€ Animation découpe de foie gras : 4.80€

Cartes de vins et softs

Vin Blanc

Chardonnay Maison Foncalieu Limoux	16 €
Viognier Maison Foncalieu	17 €
Corbiere Cave de Gruissan	16€
Bourgogne Aligoté La Chablisienne	17 €
Toques et Clochers Haute Vallée	24 €

Vin Rouge

Domaine de Mazet Pic St Loup	19 €
Domaine Moulin de Léne Romanus	19€
Saint Nicolas de Bourgueil les Chaillons	17.50 €
La Clape Cave de Gruissan	17 €

Champagne

Veuve de Beaumont brut	35 €
Nicolas Feuillatte brut	45 €
Drappier	49€

Café	2 €
Infusion...Thé	2.50€

Les menus

Dînatoire + plat servi 36€

Cocktail de bienvenue

Assortiments de 6 canapés froids

Assortiments de 4 pièces chaude

Animation découpe de jambon Sérano

Repas servi à table

Tatin de canard confit sauce rubie

Pommes rissolées

Légumes sifflets

ou

Pavé de saumon en papillote beurre blanc

Riz safrané

Fondue d'endive

Allumettes au Grand Marnier orange confite

ou

Fondant poire caramel

Suggestion plateau de fromages 5€

Les menus

Dînatoire + plat servie 39€

Cocktail de bienvenue

Assortiments de 5 canapés froids

Assortiments de 3 pièces chaude

Animation découpe de jambon Sérano

Animation plancha poissons

Repas servie à table

Suprême de volaille aux agrumes Riz sauvage

Soyeux de patate douce

ou

Dos de cabillaud rôti aux fine herbes

Pomme fondante

Corolle aux légumes

Croustillant aux trois chocolat

ou

Tarte Tatin glace vanille

Suggestion plateau de fromages 5€

Les menus

Dînatoire 42€

Cocktail de bienvenue

Assortiments de 6 canapés froids

Assortiments de 4 pièces chaudes

Animation découpe de jambon Sérano

Animation, découpe de saumon gravlax espumas au safran

Animation plancha poissons

(Saumon à l' aneth, thon huile de sésame seiche persillée, crevettes au soja, noix de St jacques snacks)

Œuf brouillé aux truffes

Verrine de volaille à la crème de morilles Petit boudin aux pommes

Risotto aux pleurotes

Ardoise de fromages affinés

Dessert nous consulter suivant l'événement

Les menus

Dînatoire 44€

Cocktail de bienvenue

Assortiments de 5 canapés froids

Assortiments de 3 pièces chaudes

Animation découpe de jambon Sérano

Animation découpe de foie gras
au sel de Guérande, piment Espelette

Animation plancha poissons

(Saumon à l' aneth, thon huile de sésame seiche persillée, crevettes au soja, noix de St Jacques snacks)

Animation plancha viandes

(Mini brochette de bœuf, mini brochette de volaille au curry,
émince de canard au soja,,petite cœur persillé)

Petit gratin dauphinois

Ardoise de fromages affinés

Dessert nous consulter suivant l évènement

Domaine du Moulin Haut

Domaine du Moulin Haut
81440 Peyregoux

Tél : 05 63 75 86 85
Port : 06 15 02 60 23
Port : 06 19 22 23 86

contact@audemar-traiteur.com
www.audemar-organisation.fr

 DomaineDuMoulinHaut



Domaine du Moulin Haut - 81440 Peyregoux