

**Menu de l'Orangerie – saison 2024**

**Entrées (1 entrée pour tout le groupe)**

Pâté berrichon et sa salade

\*\*\*\*

Salade de lentille / rillons et fromage de chèvre / galette Pomme de terre

\*\*\*\*

Truffiat – tourte berrichonne aux pommes de terre et sa salade

\*\*\*\*

Citrouillat berrichon (selon saison)

**Plats (1 plat pour tout le groupe)**

Coq au vin et son accompagnement \*

\*\*\*\*

Fricassée de volaille du Berry aux petit légumes

\*\*\*\*

Filet de sandre et son accompagnement \*

\*\*\*\*

Boudin rôtis aux pommes et au raisin

\*\*\*\*

Porc à l'abricot et au miel du Berry et son accompagnement \*



**Accompagnement : (1 accompagnement pour tout le groupe)**

Riz

\*

Pates

\*

Salade verte

\*

Légumes poêlés

**Desserts (1 dessert pour tout le groupe)**

Poirat

\*\*\*\*

Clafoutis au fruit de saison

\*\*\*\*

Fondant au chocolat

\*\*\*\*

Café gourmand

**Ce menu comprend :**

- ¼ de vin par personne
- Eau plate et gazeuse
- Pain
- Café ou thé
- Le Nappage
- La vaisselle
- Le Service
- Les frais de gestion



## TARIFS

| Types de menu            | Tarifs |
|--------------------------|--------|
| Entrée / plat / dessert  | 28 €   |
| Entrée ou dessert + plat | 25€    |

**Supplément fromage : 3€ par personnes**

**Supplément apéritif : 1 verre de pétillant + mise en bouche : 3€ par personne**

**Pour rappel, le menu sera le même pour tous le groupe (hors allergies)**