

# Sarlat en Périgord

## Propositions Groupes 2018

### Menu soirée étape



## Restaurant Criquett's

Contact Joelle Castagnau 06 32 13 44 57

[criquettsarlat@gmail.com](mailto:criquettsarlat@gmail.com)

# Restaurant Criquett's Menu 15,00 euros

( hors boisson ) ou Menu 17 euros ( 1/4 de vin inclus )

( Une même entrée, un même plat, un même dessert devront être retenus pour l'ensemble des convives )

## 8 entrées aux choix :

Tourrain blanchi Ail et Oseille

ou

Velouté de légumes

ou

Salade de gésiers confits déglacés au vinaigre de framboise

ou

Paté Périgordin au Foie Gras

ou

Tourte de légumes

ou

tartifle au cabécou et noix

ou

1/2 melon au vin de noix ( en saison )

ou

Terrine aux deux poissons crème d'aneth

## 8 plats aux choix :

Poulet au cidre

ou

Confit de canard au four

ou

Rôti de porc crème d'ail

ou

Escalope de dinde forestière

ou

Anchaud du Périgord

ou

Pavé de saumon au tilleul

ou

Cassoulet au confit de canard

ou

Aiguillettes de canard aux fruits rouges

## 8 desserts aux choix :

Craquelet aux noix de Sandrine

ou

Flognarde Sarladaise aux poires

ou

Moelleux aux pommes caramélisées

ou

Terrine fondante châtaignes et chocolat

ou

Moelleux au chocolat

ou

Charlotte poire façon Belle Hélène

ou

Salade de fruits

ou

Claffouti aux cerises

Nos prix s'entendent nets TTC , 1/4 de vin inclu par personne . Hors boisson = - 2 euros

Supplément : café 1,20 euros , fromage 2 euros,

Bieres, Soda , jus de fruit, eau minérale 3 euros, vin de noix 2,50 euros, kir pétillant 2 euros .

Minimum 15 personnes, 1 gratuité pour 20 payants , 2 gratuités au dessus de 30 payants .

Accompagnement : Pommes de terre rissolées à la Sarladaise, riz ou jardinière de legumes

Merci de nous confirmer votre choix par courrier ou email minimum 5 jours à l' avance et de nous indiquer le nombre exacte de couverts 48 heures à l' avance . ( Ce nombre servira de base de fabrication et de facturation )

# Restaurant Criquett's Menu 18,00 euros

( hors boisson ) ou Menu 20 euros ( 1/4 de vin inclus )

( Un même potage, une même entrée, un même plat, un même dessert devront être retenus pour l'ensemble des convives )

Mise en bouche :

Tourrain Périgordin ail et oseille  
ou  
soupe de légumes

8 entrées aux choix :

Bloc de Foie gras de canard mi-cuit  
ou  
Millefeuille de betterave au fromage de chèvre, ail et concombre  
ou  
Salade de gésiers confits et magret de canard fumé  
ou  
Tourtière pomme de terre et cèpes  
ou  
Tulipe d'escargots au basilic  
ou  
tartifle au cabecou et noix  
ou  
Boudin au pommes  
ou  
Salade de Roquefort et petits lardons tièdes .

8 plats aux choix :

Joue de boeuf braisée  
ou  
Confit de canard au four  
ou  
Magret de canard sauce Foie Gras  
ou  
Navarin d'agneau printanier  
ou  
Porc au caramel et romarin  
ou  
Saumon en papillote, julienne de légumes  
ou  
Sauté de veau aux olives  
ou  
Civet de canard au vin de Bergerac et cèpes

8 desserts aux choix :

Craquelet aux noix de Sandrine  
ou  
Flognarde Sarladaise aux poires  
ou  
Moelleux aux pommes caramélisées  
ou  
Terrine fondante châtaignes et chocolat  
ou  
Moelleux au chocolat  
ou  
Charlotte poire façon Belle Hélène  
ou  
Salade de fruits  
ou  
Claffouti aux cerises

Nos prix s'entendent nets TTC , 1/4 de vin inclu par personne . Hors boisson = - 2 euros

Supplément : café 1,20 euros , fromage 2 euros,

Bieres, Soda , jus de fruit, eau minérale 3 euros, vin de noix 2,50 euros, kir pétillant 2 euros .

Minimum 15 personnes, 1 gratuité pour 20 payants , 2 gratuités au dessus de 30 payants .

Accompagnement : Pommes de terre rissolées à la Sarladaise, riz ou jardinière de légumes

Merci de nous confirmer votre choix par courrier ou email minimum 5 jours à l' avance et de nous indiquer le nombre exacte de couverts 48 heures à l' avance . ( Ce nombre servira de base de fabrication et de facturation )

# Restaurant Criquett's Menu 24,00 euros

( hors boisson ) ou Menu 26 euros ( 1/4 de vin inclus )

( Un même potage, une même entrée, un même plat, un même dessert devront être retenus pour l'ensemble des convives )

Mise en bouche :

Tourrain Périgordin ail et oseille

ou

soupe de légumes

8 entrées aux choix :

Foie gras de canard entier mi-cuit Sel et Poivre

ou

Foie gras de canard entier mi-cuit au torchon

ou

Foie gras de canard entier mi-cuit au figues

ou

Tartare de saumon et sa crème d'aneth

ou

Tulipe d'escargots aux morilles

ou

Brochettes de saint Jacques, magret fumé, ananas

ou

Tourtière pomme de terre et cèpes

ou

Salade Périgordine ( Gésiers, magret fumé, Foie Gras )

8 plats aux choix :

Emincé de magret miel et épices

ou

Souris d'agneau braisée 12 heures

ou

Filet de Bar au beurre de safran

ou

Confit de canard au cèpes

ou

Blanquette de veau à l'ancienne

ou

Coq au vin de Pécharmant

ou

Tête de veau ravigote

ou

Filet de boeuf roquefort et noix

8 desserts aux choix :

Craquelet aux noix de Sandrine

ou

Flognarde Sarladaise aux poires

ou

Moelleux aux pommes caramélisées

ou

Terrine fondante châtaignes et chocolat

ou

Moelleux au chocolat

ou

Charlotte poire façon Belle Hélène

ou

Salade de fruits

ou

Claffouti aux cerises

Nos prix s'entendent nets TTC , 1/4 de vin inclu par personne . Hors boisson = - 2 euros

Supplément : café 1,20 euros , fromage 2 euros,

Bieres, Soda , jus de fruit, eau minérale 3 euros, vin de noix 2,50 euros, kir pétillant 2 euros .

Minimum 15 personnes, 1 gratuité pour 20 payants , 2 gratuités au dessus de 30 payants .

Accompagnement : Pommes de terre rissolées à la Sarladaise, riz ou jardinière de legumes

Merci de nous confirmer votre choix par courrier ou email minimum 5 jours à l' avance et de nous indiquer le nombre exacte de couverts 48 heures à l' avance . ( Ce nombre servira de base de fabrication et de facturation )

## **Restaurant Criquett's Menu enfant 10,00 euros**

( Moins de 12 ans ) 1 sirop à l'eau inclus

### **3 entrées au choix**

Salade de crudités

( salade, tomate, concombre, radis, maïs, asperge )

ou

Bloc de Foie Gras de canard mi-cuit

ou

Oeufs mimosa

### **3 plats au choix**

Steak haché frais

ou

Poisson pané

ou

Manchons de canard confits

### **3 Desserts au choix**

Glace deux boules

Ou

Moelleux au chocolat

Ou

un fruit

## Restaurant Criquett's Menu Etape 15,00 euros ( hors boisson )

*Bloc de Foie Gras de Canard mi-cuit*

*Ou*

*Mille feuille de Betteraves au Chevre façon Tzaziki*

*Ou*

*Salade de Gésiers Confits, déglacés au Vinaigre de Framboises*

*- ❷❷❷*

*Confit de Canard Doré au Four, Pommes à la Sarladaises*

*Ou*

*Filet de Bar au Beurre de Chataigne*

*Ou*

*Amok de poulet Cambodgien*

*- ❷❷❷*

*Cabécou du Périgord ( Miel ou Huile d' Olive )*

*Ou*

*Dessert au choix*