

Sarlat en Périgord

Propositions Groupes 2019

Menu soirée étape



Restaurant Criquett's

Contact Joelle Castagnau 06 32 13 44 57

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

*-******

Confit de Canard Doré au Four, Pommes à la Sarladaises

Ou

Filet de Bar au Beurre de Chataigne

Ou

Amok de poulet Cambodgien

*-******

Cabécou du Périgord (Miel ou Huile d' Olive)

Ou

Dessert au choix