



MENU SEMINAIRE

Apéritif offert : kir ou cocktail « Le Francis »

*Terrine de foie gras maison et son pot de confiture du moment, petite briochette tête
Salade César
(Salade, tomates cerises, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan, sauce crème)
Assiette de melon et jambon pays
Tartare de saumon, petit pot de crème ciboulette*

*Onglet de bœuf sauce roquefort et ses pommes de terre Anna
Escalope de veau, crème de morilles, tagliatelles fraîches
Dos de cabillaud, sauce au beurre blanc et son riz coloré
Filet mignon de porc, sauce moutarde et sa purée maison*

*Salade de fruits frais maison et son sorbet aux fruits rouges
Crème brûlée maison aux grains de vanille Bourbon
Moelleux au chocolat maison cœur chocolat blanc, crème anglaise maison, glace vanille
Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé*

Vins blanc et rouge ou rosé : 1 bouteille pour 3 personnes

Café offert

Merci d'effectuer un choix unique pour tous
Attention certains de nos produits peuvent avoir des propriétés allergènes

Rue des Pierres Missigault
28630 Barjouville – France
Tel.: +33 (0)2 37 35 35 55
Fax: +33 (0)2 37 34 72 12
E-mail: contact@oree-de-chartres.fr

www.logishotels.com ● www.oree-de-chartres.fr

SA KIDOTEL
SA au capital de
185000 Euros
SIRET 347 832 677 00020
Code NAF: 551OZ
RCS: 347 832 677
N° de TVA FR76 347 832 677