

Menu Gourmand

Menu groupe à partir de 12 personnes

Choix unique pour tous les convives et réservable au minimum 7 jours à l'avance
Ce menu n'est pas proposé le samedi soir, dimanche midi et jour férié

Rillettes de confit de canard
et mesclun de jeunes pousses au vinaigre de Xérès
Ou

Aumônière de chèvre chaud au miel et romarin, lit de salade verte

Dos de lieu au beurre blanc, riz safrané et brunoise de légumes
Ou

Blanquette de veau à la moutarde à l'ancienne,
pommes de terre rôties et légumes

Brioche façon pain perdu et glace caramel
Ou

Ile flottante revisitée

Café ou thé

Vins compris (Sauvignon et Gamay de Touraine – 1 bouteille pour 3 personnes)

25 € par personne

*Assiette de 3 fromages et salade 3€ par personne

*Un gâteau d'anniversaire commun peut remplacer le dessert individuel, nous vous proposons au choix : Bavarois maison fruits rouges et fruits de la passion ou Duo de chocolat ou Fraisier (selon saison) ou Framboisier (selon saison),
Ce gâteau est apporté et présenté par le Chef de cuisine
avec des scintillant pour célébrer un évènement et l'inscription de votre choix

SAS LA CREUSILLE

3 Quai Henri Chavigny – Port de la Creusille – 41000 BLOIS
R.C.S. BLOIS 799 070 644 – SAS au capital de 5000 €

Menu Gourmandise

Menu groupe à partir de 12 personnes

Choix unique pour tous les convives et réservable au minimum 7 jours à l'avance

Terrine maison,
compotée d'oignons à la grenadine
Ou

Médailillon de mousseline de poissons aux herbes fraîches et crème montée

Duo de lieu et saumon sauce safranée,
Risotto crémeux et légumes du marché
Ou

Emincé de volaille aux pommes, sauce au Calvados,
écrasé de pommes de terre et farandole de petits légumes

Sablé au chocolat et chantilly de fruits rouges
Ou
Tarte Tatin et glace crème d'Isigny

Café ou thé

Vins compris (Sauvignon de Touraine et Chinon rouge - 1 bouteille pour 3 personnes)

30 € par personne

*Assiette de 3 fromages et salade 3€ par personne

Ou Dessert collectif maison (2€ par personne)

*Un gâteau d'anniversaire commun peut remplacer le dessert individuel, nous vous proposons au choix : Bavarois maison fruits rouges et fruits de la passion ou Duo de chocolat ou Fraisier (de mai à septembre) ou Framboisier (de mars à octobre),

Ce gâteau est apporté et présenté par le Chef de cuisine avec des scintillant pour célébrer un évènement et l'inscription de votre choix

SAS LA CREUSILLE

3 Quai Henri Chavigny – Port de la Creusille – 41000 BLOIS
R.C.S. BLOIS 799 070 644 – SAS au capital de 5000 €

Menu Gourmet

Menu groupe à partir de 12 personnes

Choix unique pour tous les convives et réservable au minimum 7 jours à l'avance

Tartare de saumon fumé aux graines de sésame,
crème montée au Raifort et herbes fraîches

Ou

Feuilleté façon Mouclade
(Moules, brunoise de légumes sauce safranée)

Ou

Ravioles de champignons et crème de cèpes

Filet de canette au miel et figues séchées,
écrasé de pomme de terre et farandole de légumes

Ou

Dos de cabillaud au beurre rose, risotto et légumes du marché

Ou

Sauté de veau aux morilles, écrasé de vitelottes aux amandes et farandole de légumes

Dessert individuel :

Gâteau cubain à la banane, glace rhum raisin

Ou

Comme un Damier aux deux chocolats
(ganaches maison de chocolat blanc et chocolat noir)

Ou

Traditionnelle tarte au citron revisitée

Ou Dessert collectif maison

*Un gâteau d'anniversaire commun peut remplacer le dessert individuel, nous vous proposons au choix : Bavarois maison fruits rouges et fruits de la passion ou Duo de chocolat ou Fraisier (de mai à septembre) ou Framboisier (de mars à octobre),

Ce gâteau est apporté et présenté par le Chef de cuisine avec des scintillant pour célébrer un évènement et l'inscription de votre choix

Café ou thé

Vins compris (Reuilly blanc et Chinon rouge - 1 bouteille pour 3 personnes)

35 € par personne

*Assiette de 3 fromages et salade 3€ par personne

SAS LA CREUSILLE

3 Quai Henri Chavigny – Port de la Creusille – 41000 BLOIS

R.C.S. BLOIS 799 070 644 – SAS au capital de 5000 €

Menu des saveurs

Menu groupe à partir de 12 personnes

Choix unique pour tous les convives et réservable au minimum 7 jours à l'avance

Foie gras de canard au Porto, compotée de figues

Ou

Noix de Saint Jacques et brunoise de légumes, sauce au Crémant de Loire

Ou

Feuilleté de Ris de veau aux champignons

Magret de canard et sa poire pochée au vin épicé, jus corsé,
écrasé de pomme de terre et farandole de légumes

Ou

Filet de sandre, écume de caviar de Sologne,

Tatin de légumes et palette de couleur

Ou

Filet de veau, jus réduit au Chinon,

duo de purées, vitelottes aux éclats d'amandes et carottes au Carvi

Dessert individuel :

Les Profiteroles

(Choux, glace vanille, chantilly et chocolat chaud maison)

Ou

Macaron framboise et ganache maison au chocolat noir façon charlotte

Ou

Déclinaison craquante exotique

(Carpaccio d'ananas, tartare d'ananas, sorbet mangue, tuile craquante et chantilly)

Ou Dessert collectif maison

*Un gâteau d'anniversaire commun peut remplacer le dessert individuel, nous vous proposons au choix : Bavaois maison fruits rouges et fruits de la passion ou Duo de chocolat ou Fraisier (de mai à septembre) ou Framboisier (de mars à octobre),

Ce gâteau est apporté et présenté par le Chef de cuisine

avec des scintillant pour célébrer un évènement et l'inscription de votre choix

Café ou thé

Vins compris (Reuilly blanc et Bordeaux Graves - 1 bouteille pour 3 personnes)

40 € par personne

*Assiette de 3 fromages et salade 3€ par personne

SAS LA CREUSILLE

3 Quai Henri Chavigny – Port de la Creusille – 41000 BLOIS

R.C.S. BLOIS 799 070 644 – SAS au capital de 5000 €

Les apéritifs

Choix unique pour tous les convives

Les classiques accompagnés de deux toasts et une verrine 3,50 € par personne :

- Kir cassis et cocktail de jus de fruits
- Kir pêche et cocktail de jus de fruits
- Kir breton (Cidre et crème de cassis) et cocktail de jus de fruit
- Punch maison et cocktail de jus de fruits
- Sangria maison et cocktail de jus de fruits

Verre supplémentaire 2,50 €

Les pétillants classiques accompagnés de deux toasts et une verrine 4,50 € par personne :

- Kir pétillant au cassis et cocktail de jus de fruits
- Kir pétillant à la pêche et cocktail de jus de fruits
- Kir pétillant à la cerise et cocktail de jus de fruits
- Kir pétillant à la châtaigne et cocktail de jus de fruits

Verre supplémentaire 2 €

Les bulles régionales accompagnés de deux toasts et une verrine prix par personne :

- Coupe de Crémant blanc et cocktail de jus de fruits 5,00 €
- Coupe de Crémant rosé et cocktail de jus de fruits 5,50 €
- Coupe de Vouvray et cocktail de jus de fruits 5,50 €

Coupe supplémentaire 3,50 €

Les autres bulles accompagnés de deux toasts et une verrine 7 € par personne :

- Coupe de Champagne et cocktail de jus de fruits
- Kir Royal cassis et cocktail de jus de fruits
- Kir Royal Cerise et cocktail de jus de fruits

Coupe supplémentaire 5 €

Les bulles festives en accompagnement du dessert

- Coupe de Champagne 6 €
- Coupe de Crémant blanc 4,50 €
- Coupe de Crémant rosé 5 €
- Coupe de Vouvray 5 €
- Coupe de Pétillant sans alcool 3,50 €

SAS LA CREUSILLE

3 Quai Henri Chavigny – Port de la Creusille – 41000 BLOIS
R.C.S. BLOIS 799 070 644 – SAS au capital de 5000 €