

Pour remercier vos collaborateurs, entre collègues, ou entre amis,  
l'Yeuse organise vos rendez-vous gourmands.

Menu de fin d'année \*

42 euros

Hors boissons

Cannelloni de tourteau en gelée façon Summit,  
Pomme Granny Smith

Ou

Lobe de foie gras confit à la rose de Cognac,  
brioche tiède

\*\*\*

La truite de Gensac mi fumé par nos soins,  
polenta moelleuse

Ou

Volaille en cocotte lutée, mélange forestier,  
bouillon truffé

\*\*\*

Lingot chocolat

Ou

Soufflé au Cognac

Menu de fin d'année \*

50 euros

Boissons comprises  
(apéritif, vin, eau, café)

*Cocktail maison*

Œuf parfait, mélange forestier en persillade

*Servi avec un verre de vin blanc ou rouge*

\*\*\*\*

Truite de Gensac mi-fumée par nos soins, sauce  
vierge aux courges du « Jardin Respectueux »

Polenta moelleuse

*Servi avec un verre de vin blanc ou rouge*

\*\*\*\*

Traditionnel soufflé de la Table de l'Yeuse,  
flambé au Cognac

\*\*\*\*

*Café*

**\*de 15 à 40 personnes, au-delà nous contacter**

Plus de menus et des idées d'animations , ou pour une solution rapide, personnalisée et clef en main appelez au **05.45.36.82.60**

