



RESTAURANT POUR BANQUETS

## «*la Ferme de Presles*»

51480 NANTEUIL LA FORET

☎ 03.26.59.41.36

Fax 03.26.52.95.32

fermedepresles@wanadoo.fr

Café, vin de Bourgogne blanc et rouge (SU) compris à volonté jusqu'au fromage (pinot noir et aligoté) sauf Mariage incluant la formule vin n°1

Les tarifs incluent la mise à disposition de la salle pour la soirée, le service et mise en place, le personnel jusqu'à 1h du matin. Aucun droit de bouchon n'est appliqué sur le champagne apporté. Toutefois nous facturons automatiquement un nettoyage pour les soirées au-delà de 1h du matin qui rémunère le travail du personnel TVA 20%

### Entrées froides

- Terrine aux deux saumons (frais & fumé) O, L, P
- Salade gourmande (mêlée de salade, champignon émincé, filets de canard fumé, tranche de foie gras)
- Melon à l'italienne (lamelles de melon et jambon de Parme)
- Mosaïque d'asperges sauce mousseline O, MT
- Demi-langouste à la parisienne \* MT, CR
- Salade fermière (mêlée de salade, gésiers, lardons fumés, dés de gruyère, croutons au beurre) L
- Assiette Océane (crevettes fraîches décortiquées sauce cocktail, lamelles d'avocat) O, MT, CR
- Foie gras mi-cuit de canard au ratafia (fait maison) \* SU

## Entrées chaudes

- Filet de saumon poché sauce champagne **SU, C, L, P, G**
- Mousse (terriner légère) de saumon chaude au Champagne **SU, C, O, L, P, G**
- Nage de saint-jacques \* **MQ, SU, C, L, P, G**
- Jambon d'York au madère **SU, C, L, G**
- Filet de flétan au champagne **SU, C, L, P, G**
- Ris de veau au madère (spécialité) \* **SU, C, L, G**
- Filet de sandre ou de perche au Champagne (sous réserve d'approvisionnement) **SU, C, L, P, G**
- Bouchée à la reine au ris de veau **L, G**
- Lotte à l'armoricaine \* **SU, C, L, P, G**

## Trou de nos régions

inclus dans menu 2 entrées, **en supplément** sur menu à 1 entrée

**A, O, G, L, SU**

- Champenois (Glace marc de Champagne ou glace au biscuit rose et marc de Champagne)
- Lorrain (sorbet mirabelle et alcool de mirabelle)
- Passion glacée (sorbet passion et ratafia de Champagne)
- Normand (sorbet pomme verte et calvados)
- Bourguignon (sorbet cassis et crème de cassis)
- Russe (sorbet citron vert et vodka)
- Méditerranéen (sorbet pamplemousse rose et liqueur de pêche de vigne)
- Alsacien (sorbet poire et poire william)
- Mandarin (sorbet mandarine et mandarine impériale)
- Franc-comtois (sorbet griotte et liqueur de griotte)

## Plats principaux

- Noix de veau à la crème **L**
- Filet de bœuf nature **ou** marchand de vin **SU** **ou** au poivre vert **L** **ou** crème de truffe **L \***
- Gigot d'agneau dans son jus, duo de haricots (verts et flageolets)
- Magret de canard nature **ou** marchand de vin **SU** **ou** poivre vert **L**
- Filet mignon à la moutarde de Reims **L, MT**
- Roti de chevreuil **ou** sanglier **ou** biche grand veneur (selon arrivages ou saison) \* **SU**
- Suprême de pintade à la choucroute
- Suprême de volaille (filets de dindon) sauce crémée aux lentillons roses de champagne **L**

## Salade de saison

Sauf si elle existe déjà en entrée

## Plateau de fromages L

### Desserts

- Les desserts de Presles à choisir directement à table (parmi 3 ou 4 desserts différents ex. : crème renversée, assortiment de glaces, mousse au chocolat maison, etc...) O, L
- Gâteaux de pâtissier \*: fraisier en saison, framboisier, poirier, abricotier, Trois chocolats, tutti frutti, tout chocolat, forêt noire, moka café ou chocolat, bavarois aux fruits, vacherins glacés (vanille avec café ou cassis ou citron vert ou framboise ou fraise, chocolat et pistache A) omelette norvégienne (vanille rhum-raisins, flambée), saint-honoré, Paris-Brest A, millefeuille, caroline etc.. O, L, G, FC
- Pièce montée avec 3 choux et nougatine \* O, L, G

\* non inclus sur les formules de base

### **Passez à la catégorie Vin supérieur avec nos 2 formules optionnelles ( formule 1 inclus pour les mariages)**

FORMULE 1 \*: Sur la base d'1/2 blle au total par personne blanc et rouge combinés TVA 20%

-Bourgogne Chardonnay Chateau de Dracy Albert Bichot SU

-Bourgogne Pinot noir Château de Dracy Albert Bichot SU

FORMULE 2 \*: Sur la base d'1/2 blle au total par personne blanc et rouge combinés TVA 20%

-Bourgogne Secret de famille Albert Bichot Chardonnay et Pinot noir ou vin équivalent dans le cas de non disponibilité SU

**Champagne 1<sup>er</sup> cru cuvée « Ferme de Presles »** par Veuve Maître Geoffroy à Cumières sur demande SU

### Autres prestations supplémentaires\*

- Brioches, gâteaux roses ou croquignoles, gougères ou chouquettes, petits fours salés ou sucrés O, G, L
- Nappes tissu

Le service est inclus mais un geste, si petit qu'il soit, est parfois tant apprécié pour encourager le personnel à effectuer son travail avec le professionnalisme et l'amabilité qui vous est due.



## ALLERGENES

SU - Sulfites

SO - Soja

SE – Sésame

A – Arachide

C – Céleri

O – Œuf

P – Poisson

MQ – Mollusque

CR - Crustacés

MT – Moutarde

L – Lactose

G – Gluten

FC – Fruits à coques

## PROVENANCE DES VIANDES

Veau : France

Ris de veau : Pays bas

Filet mignon : Espagne

Agneau : France

Canard : France

Volaille : France

Bœuf : France

Porc : France

Gibier : France