

## Menu groupe « Marcelous » 33.00 € TTC 2010

TVA « solide » 1.23 prix h t 23.46€ = « liquide » 1.35€ prix h t 6.90€ = **ttc 33.00 €**

### MENU DE GROUPES DU MARDI au SAMEDI MIDI INCLUS (Déjeuner et Dîner)2010

A L'ATTENTION de Monsieur ou Madame

Tous les convives doivent choisir le même menu

Pour toute personne qui ne peut pas manger ce que l'on propose (religion, état de santé) soyez aimable de nous prévenir quelques jours avant

#### Première proposition

Terrine de Canard et sa Mousse de Foie en Verdure  
Sauté de veau au Jus, crêpe de pommes de terre  
Fromage blanc à la crème ou duo de picodon et chèvre frais de la Drôme  
Duo Dessert : délice de fruits de saison caramélisés sur glace vanille et chouquettes au chocolat chaud

#### Deuxième proposition

Ravioles du Royans à la Crème au Basilic, Queues d'Ecrevisses chapeau doré  
Tendrons de veau à la crème de champignons, crêpe de pommes de terre  
Fromage blanc à la crème ou duo de picodon et chèvre frais de la Drôme  
Duo Dessert : délice de fruits de saison caramélisés sur glace vanille et chouquettes au chocolat chaud

#### Troisième Proposition

Feuilleté de ravioles à la crème « fleurette » et lamelles de saumon fumé  
Magret de canard rôti, aux jus et champignons, crêpe de pommes de terre  
Fromage blanc à la crème ou duo de picodon et chèvre frais de la Drôme  
Duo Dessert : délice de fruits de saison caramélisés sur glace vanille et chouquettes au chocolat chaud

#### Quatrième Proposition

Salade de ravioles au pistou Magret de Canard fumé  
Filet de Poisson du Marché, Fondue de Poireaux à l'huile d'olive et sa Tomate Fraîche Concassée  
Fromage blanc à la crème ou duo de picodon et chèvre frais de la Drôme  
Duo Dessert : délice de fruits de saison caramélisés sur glace vanille et chouquettes au chocolat chaud

l' Aperitif Tariquet 1 bouteille pour 7 pers Toasts deux + Olives Noires a l'Huile d'olive  
vin Tricastin « Domaine de Grangeneuve » en bouteille rouge ou rosé 1 bouteille pour 4 , +café

**33€ ttc**

RESTAURANT LE PRIEURELE VILLAGE .26740 st marcel les sauze  
tél04.75.46.78.68.fax.04.75.46.10.96

[restaurant.leprieure@wanadoo.fr](mailto:restaurant.leprieure@wanadoo.fr) [www.restau-le-prieure.com](http://www.restau-le-prieure.com)

**30°/° à la RESERVATION**, et le règlement se fait sur PLACE

**CE MENU EST RESERVE A PARTIR DE 12.COUVERTS A 60 PERS**

1° RESERVER LA TABLE PAR FAX 04.75.46.10.96

**2° CONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS ET LE MENU. 10 JOURS AVANT**

**3° 24H AVANT RECONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS**

**GASTRONOMIQUEMENT VOTRES HENRI POLLINA**

**DEVIS MENU du PRIEURE à 43.00€ TTC .2010**

**TVA « solide » 1.68 prix h t 30.57 € = « liquide » 1.76 prix h t 8.99€ = ttc 43.00 €**

**MENU DE GROUPES DU MARDI AU DIMANCHE MIDI INCLUS (Déjeuner et Dîner) 2009/10**

**A L'ATTENTION de Monsieur ou Madame**

**Tous les convives doivent choisir le même menu**

**Pour toute personne qui ne peut pas manger ce que l'on propose (religion, état de santé) soyez aimable de nous prévenir quelques jours avant**

☆☆☆☆

**Méli-mélo de côtelettes de saumon fumé avec sa Terrine de foie gras en verdure**

**Ou Salade Landaise, Aiguillettes de Canard Dorées et Lamelles de Magret de Canard Fumé et Fourré de Foie Gras D'Oie aux Pignons de Pin**

**Ou Ravioles du Royans à la Crème au Basilic, Queues d'Ecrevisses**

**Ou Foie Gras Cuit au Gros Sel, Fond d'Artichaut et Haricots Verts**

☆☆☆☆

**Méli- Mélo de Poissons à l'Huile d'Olive et au Pistou, Petits Légumes**

**Ou Filet de Poisson du Marché sur un Emincé de Poireaux Cuit au Four à l'Huile d'Olive et sa Tomate Fraîche Concassée**

**Ou Tournedos de Canard à la Crème de Champignons, Crique de Pommes de Terre**

**Ou Caille rôtie et Désossée en Crapaudine Farcie et Parfumée au Foie Gras et crique de pommes de Terre**

☆☆☆☆

**Fromage blanc crème ou trio de fromages**

**Assiette de desserts (3 desserts)**

**Apéritif tariquet 1 bouteille pour 7. toasts deux + olives noires a l'huile d'olive**

**côte du rhônes rouge 2007 ou rosé 2009 .1 bouteille pour 4,+ café**

**tél 04.75.46.78.68. fax.04.75.46.10.96**

**à 43.00€ TTC .2010**

**[restaurant.leprieure@wanadoo.fr](mailto:restaurant.leprieure@wanadoo.fr) [www.restau-le-prieure.com](http://www.restau-le-prieure.com)**

**Tous les convives doivent choisir le même menu**

**30°/° à la RESERVATION, . et le règlement se fait su PLACE**

**CE MENU EST RESERVE A PARTIR DE 12.COUVERTS A 60 PERS**

**1° RESERVER LA TABLE PAR télé ou FAX 04.75.46.10.96**

**2° CONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS ET LE MENU. 10 JOURS AVANT**

**3° 24H AVANT RECONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS**

**GASTRONOMIQUEMENT VOTRES**

**HENRI POLLINA**

**DEVIS MENU LES OLIVIERS 53.00 € 2010**

**POLLINA HENRI**

**Tous les convives doivent choisir le même menu**

**Pour toute personne qui ne peut pas manger ce que l'on propose (religion, état de santé) soyez aimable de nous prévenir quelques jours avant**

**MENU DE GROUPES DU MARDI AU DIMANCHE MIDI INCLUS (Déjeuner et Dîner)**

**A L'ATTENTION de Monsieur ou Madame**

**TVA « solide » 2.07 prix h t 37.68 € = « liquide » 2.17€ prix h t 11.07€ = ttc 53.00 €**

**Ravioles D'Ecrevisses a la crème aux Morilles à l'huile de truffée**

**Ou Duo de Foie Gras poêlé ,et son Sorbet au pain d'Epices et foie gras au Gros Sel sur Haricots Verts,**

**Ou Salade Gourmand ,Côte de Saumon au Fumoir ,foie Gras Cuit au Gros sel, font d'Artichaut et Haricots Verts et Salade de Homard à l'huile d'olive en verdure**

**Ou Foie Gras au Sel sur Haricots Verts en verdure « Maison », en verdure**

**Ou Salade de St jacques Dorées, Queues de Gambas et Ecrevisses, Poêles à l'huile de Noix**

\*\*\*\*\*

**Feuilleté de ST Jacques, Pointes D'Asperges vertes er Morilles à la Crème Fleurette**

**Ou Grillade de la Mer aux Trois Poissons en vinaigrette à l'huile d'Olive Citron et Basilic ,Légumes de Saison**

**Ou Les Deux Veaux, Ris et Rognons de Veau aux Girolles et aux Morilles à la Crème, Crique de Pommes de Terre**

**Ou Filet de Bœuf en Croûte à la Crème de Girolles et de Morilles, Crique de Pommes de Terre et**

☆☆☆

**Faisselle de fromage blanc ou Trio de Fromages annoncé verbalement**

**Assiette de desserts (3 desserts)**

**Aperitif tariquet 1 bouteille pour 7 -2Toasts + olives noires a l'huile d'olive Crozes-Hermitage blanc 2007 et rouge 2006 1 bouteille pour 4 (par pers + .café RESTAURANT LE PRIEURELE VILLAGE .26740 st marcel les Sauzet tél 04.75.46.78.68 .fax.04.75.46.10.96**

**[Restaurant.leprieure@wanadoo.fr](mailto:Restaurant.leprieure@wanadoo.fr) . [www.restau-le-prieure.com](http://www.restau-le-prieure.com)**

**CE MENU EST RESERVE A PARTIR DE 12.COUVERTS A 60 PERS**

**1- 30°/°à la RESERVATION, et le règlement se fait sur place**

**2- RESERVE LA TABLE PAR FAX 04.75.46.10.96**

**3- CONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS ET LE MENU 12 JOURS AVANT**

**4 - 24H AVANT RECONFIRMER LE NOMBRE DE COUVERTS**

**GASTRONOMIQUEMENT VOTRES Henri POLLINA**