



MENU À 45€ TTC (40.82€ HT) A partir de 10 personnes

LES ENTRÉES (AU CHOIX)

ASSORTIMENTS D'ANTIPASTI

LES PLATS (AU CHOIX)

LASAGNE FARCIES DE LAMELLES DE VEAU ET AUBERGINES
RISOTTO AUX FRUITS DE MER

LES DESSERTS (AU CHOIX)

TIRAMISU CAFÉ
PANNACOTTA FRAMBOISE

Le menu comprend l'entrée, plat, dessert, pour le vin un choix de deux vins sera présenté, un Frioul blanc et un Valpolicella rouge, une bouteille pour trois personnes, le café et les eaux minérales sont inclus.

Il est préférable que le menu soit le même pour tous les convives.

La confirmation du nombre de convives est demandée 48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.



MENU À 60€ TTC (53.93€ HT) A partir de 10 personnes

COUPE DE CHAMPAGNE OU PROSECCO (AU CHOIX)

LES ENTRÉES

ASSORTIMENTS D'ANTIPASTI

LES PLATS (AU CHOIX)

FILET DE THON EN CROUTE D'OLIVE, MESCLUN ET ARTICHAUTS

CARRÉ D'AGNEAU AU CHIANTI ET POMMES RATTE AU FOUR

LES DESSERTS (AU CHOIX)

CRÈME AU CITRON ET FRUITS DE LA PASSION

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES ET GLACE VANILLE

Le menu comprend l'entrée, plat, dessert, pour le vin un choix de deux vins sera présenté, un Friuli blanc Aquileia Tenuta Ca'Bolani et un Chianti Classico Terre del Placio, une bouteille pour trois personnes, le café et les eaux minérales sont inclus.

Il est préférable que le menu soit le même pour tous les convives.

La confirmation du nombre de convives est demandée 48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.