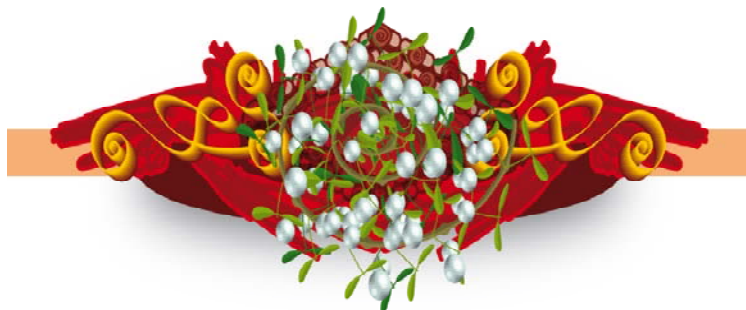


« CHEZ NOUS »

A SAINTE CROIX

RECEPTION DE MARIAGE



RESTAURANT

Pour toute demande de devis ou de renseignements,
merci de prendre rendez vous auprès de

M. Pierre Vincent

Par téléphone au 04 78 06 61 20

Du Mardi soir 18h00 au Vendredi soir 19h00



HOTEL

La chambre

45 € à partir de 8 chambres réservées

+ 1 chambre offerte pour les jeunes mariés

VIN D'HONNEUR OU COCKTAILS

L'accueil /personne :

1 apéritif maison
3 feuilletés chauds5 €

Le Sentimental /personne :

2 apéritifs maison,
3 feuilletés chauds, 2 quiches
Cocktail de jus de fruits, Eau gazeuse
1 pain surprise pour 15 personnes.....10 €

Le Prélude /personne :

2 apéritifs maison,
3 feuilletés chauds, 2 quiches,
3 canapés :
Mousse de foie, Saumon fumé, Ecrevisse et mousse d'herbes
3 vérines :
Escargot en crème d'anis, Mousse de carotte au curry ,Tartare de saumon aux herbes
3 brochettes :
Tomate cerises fêta et basilic, Melon au jambon cru, De la mer au lait de coco et citron vert
Cocktail de jus de fruits, Eau gazeuse
1 pain surprise pour 15 personnes.....15 €

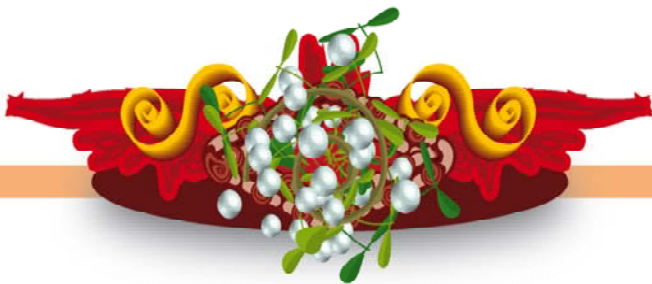
L'épicurien /personne :

2 coupes de Champagne,
3 feuilletés chauds, 2 quiches,
3 canapés :
Mousse de foie, Saumon fumé, Ecrevisse et mousse d'herbes
3 vérines :
Escargot en crème d'anis, Mousse de carotte au curry ,Tartare de saumon aux herbes
3 brochettes :
Tomate cerises fêta et basilic, Melon au jambon cru, De la mer au lait de coco et citron vert
Cocktail de jus de fruits, Eau gazeuse
1 pain surprise pour 15 personnes.....22 €

Restaurant « Chez Nous »
01120 Sainte Croix
Téléphone 04 78 06 61 20
Fax 04 78 06 63 26



Pierre VINCENT,
et toute l'équipe du Restaurant CHEZ NOUS
Vous accueillent autour d'une table
chaleureuse et raffinée,
et vous souhaitent de passer
un agréable moment de gastronomie





SUGGESTION D'APERITIF, DE CHAMPAGNE....

Apéritif maison *
crème de fruits rouges et vin blanc pétillant du Bugey.... 5 €

Kir à l'Aligoté*
crème de cassis et vin blanc d'Aligoté..... 4 €

Vin blanc pétillant du BUGEY

La bouteille*..... 22 €

La coupe*... 5 €

Champagne de propriétaire : BOUTILLIER BAUCHER

La bouteille*35 €

La coupe*..... 7 €

Champagne TAITTINGER

La bouteille* 45 €

Champagne MUMM

La bouteille* 45 €

Eau minérale gazeuse ou plate
1 litre Vals ou Thonon..... 3 €

**En apéritif avec 3 feuilletés chauds*

MENU A 58 €

APERITIF D'ACCUEIL SERVI AVEC QUELQUES FEUILLETES

Mise en bouche



Déclinaison de foie gras de canard mariné à l'Armagnac,
à la fleur de sel et confit au Vacqueyras



Assiette du Pêcheur aux pistils de safran et petits légumes

Riz noir de chine



Granité à la verveine du Puy



Brie de Meaux et petite salade à l'huile de noisette

ou

Fromage blanc à la crème



Entremet au choix

ou

Assiette Gourmande

1 bouteille de Montagny 1er c pour 4 pers.

1 bouteille de Saint Joseph pour 4 pers.

1 café

MENU A 65 €

APERITIF D'ACCUEIL SERVI AVEC QUELQUES FEUILLETES

Mise en bouche



Chartreuse de homard et salpicon de tourteau aux herbes fraîches
Réduction de vinaigre balsamique



Carré de veau rôti en cocotte , jus réduit aux morilles
Tourte de pommes de terre au vieux comté



Granité à la verveine du Puy



Brie de Meaux et petite salade à l'huile de noisette
ou
Fromage blanc à la crème



Entremet au choix
ou
Assiette Gourmande

1 bouteille de Montagny 1er cru pour 4 pers.

1 bouteille de Saint Joseph pour 4 pers.

1 café

MENU A 72€

APERITIF D'ACCUEIL SERVI AVEC QUELQUES FEUILLETES

Mise en bouche



Escalope de foie gras poêlée réduction au vinaigre de framboise



Dos de bar rôti sur peau, compoté de fenouil à la badiane
crème de tomate au romarin



Fraîcheur d'entre deux



Suprême de pigeon d'Anjou en croûte de noisette,
jus de veau tranché au curry
Pomme de terre soufflée et flan de petits pois au lard



Brie de Meaux et petite salade à l'huile de noisette
ou
Fromage blanc à la crème



Entremet au choix
ou
Assiette Gourmande

*1 bouteille de Montagny 1er cru pour 4 pers.
1 bouteille de Saint Joseph pour 4 pers.
1 café*

MENU A 85 €

APERITIF D'ACCUEIL SERVI AVEC QUELQUES FEUILLETES

Mise en Bouche



Médailillon de foie gras de canard , quelques haricots verts croquants



Croustillant de homard , julienne de légumes au pistil de safran



Granité à la verveine du Puy



Filet mignon de veau aux morilles
Pommes fondantes et légumes de saison



Brie de Meaux affiné et petite salade de mesclun à l'huile de noisettes

ou

Fromage blanc à la crème



Entremet au choix

ou

Assiette Gourmande

*1 verre de Jurançon moelleux
1 bouteille de Montagny 1er cru pour 4 personnes
1 bouteille de Saint Joseph pour 4 personnes
1 coupe de champagne servie sur le dessert
1 café*



CHOIX D'ENTREMETS

Marquise au chocolat et menthe fraîche , crème anglaise



Vacherin glacé maison



Entremet poires Williams et chocolat



Fraisier ou Framboisier selon la saison



Miroir au cassis ou fruits rouges, coulis de fruits



Opéra praliné chocolat, sauce café



Bavarois mangue et framboise