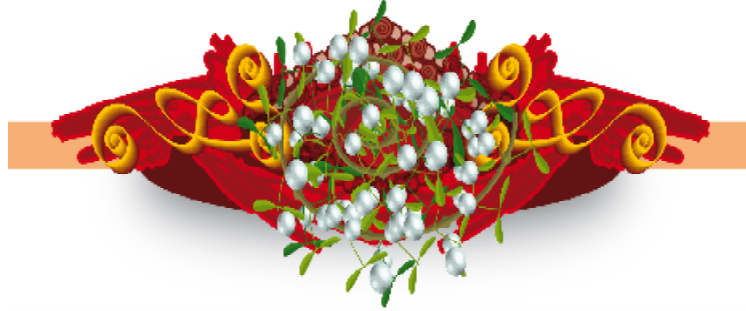


« CHEZ NOUS »

A SAINTE CROIX

EN SEMAINE UNIQUEMENT

RECEPTION DE FAMILLE,
ANNIVERSAIRE,
...OU ENTRE AMIS ...



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 à partir de 50 €

Tél 04 78 06 60 60

ORGANISATION

Pour votre confort et le bon déroulement de votre réception, la salle vous est réservée :

de 12h00 à 16h30 pour le déjeuner
et de 19h00 à 24h00 pour le dîner.

Pour les réceptions se prolongeant plus tard
un forfait « service » vous sera facturé à 35 € l'heure*

Votre réservation confirmée 72h00 à l'avance sera prise
en compte pour la facturation

Nous vous remercions de votre compréhension

La direction.

**la fermeture légale étant à 3h00 du matin.*

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 €

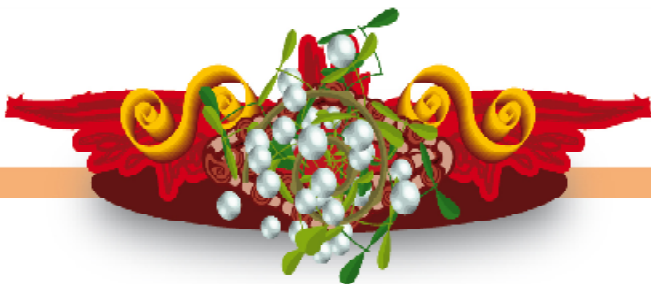
L'épicurien /personne :

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



MENU A 30 €
EN SEMAINE UNIQUEMENT

Mise en bouche



Marbré de sandre et saumon
Crème de basilic



Suprême de volaille fermière à l'ancienne
Riz composé



Fromage blanc à la crème



Vacherin glacé Maison
Coulis de fruits rouges

*1 bouteille de « La Closerie des Lys, Les fruitières » pour 6 pers.
1 bouteille de Côtes du Ventoux « Maison Jaboulet » pour 6 pers.
1 café*

MENU A 35 €
EN SEMAINE UNIQUEMENT

Mise en bouche



Chartreuse de Volaille à l'estragon
Petite salade à l'huile de noisettes



Feuilleté de Saumon Arlequin
(saumon, mousseline de rascasse et épinards)
Crème safranée



Fromage blanc à la crème



Marquise au chocolat, Crème anglaise

*1 bouteille de « La Closerie des Lys, Les fruitières » pour 6 pers.
1 bouteille de Côtes du Ventoux « Maison Jaboulet » pour 6 pers.
1 café*

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.