

Créateurs de bons moments.

MENU GROUPE 2022

18.00 € par personne (3 plats)
22.00 € par personne (3 plats + fromages)

Entrées : (1 au choix)

- Assiette de charcuterie (rosette, jambon sec, terrine)
- Feuilleté au fromage de chèvre
- Croustillant au jambon et fromage
- Terrine de filet de saumon à l'oseille
- Tarte aux fromages
- Salade composée, tomate, croutons, ½ œuf, emmental et poulet émincé.

Plats chauds: (1 au choix)

- Filet mignon de porc rôti, crème de camembert
- Dos de cabillaud à la crème
- Jambonnette de dinde confite
- Jambon grillé à la crème de calvados
- Fondant de filet de poulet sauce forestière

Garnitures: (2 au choix maximum)

• Tomate rôtie, haricot vert, riz, frite, ratatouille et gratin dauphinois

Forfait fromage à 4 €

Trio de fromages
 Servi avec salade verte, beurre.

Desserts: (1 au choix)

- Moelleux chocolat et son cœur coulant
- Tarte crumble aux pommes
- Salade de fruits frais
- Tarte fine aux pommes et son sorbet abricot
- Assiette gourmande composée de 3 mini desserts variés

Boissons:

- Forfait 1 à 3.50€: ½ eau minérale ou 25 cl de vin, ou 1 bière, ou 1 soda, ou 1 jus de fruits.
- <u>Forfait 2 à 4.50€</u>: ½ eau minérale ou 25 cl de vin, ou 1 bière, ou 1 soda, ou 1 jus de fruits et 1 café.
- Forfait 3 à 7.50€: ½ eau minérale ou 25 cl de vin, ou 1 bière, ou 1 soda, ou 1 jus de fruits, 1 café et 1 apéritif (kir / cocktail sans alcool).

Hôtel restaurant Campanile, 13 rue de Bruxelles, ZAC de la Vallée Barrey − 14120 MONDEVILLE 202.31.34.02.04

■ 02.31.34.02.04 ■ 02.31. 52.90.54

@: caen.mondeville@campanile.fr

^{*}À partir de 20 personnes choix unique pour l'ensemble des convives