

RAPHAËL

Offre groupes

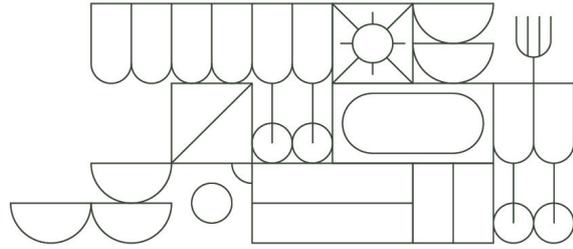
MENU

Carte élaborée par notre chef, **Éric LESIOUX** et ses équipes

« La cuisine n'est jamais aussi bonne que lorsqu'elle est partagée »



MENU 35€



ENTREES

Oeuf poché Bénédictine,
petit pain et persillade

ou

Gâteau de chaud de cabillaud
sauce Nantua

PLATS

Dos de saumon, crème de roquette,
Penné comme un risotto

ou

Joues de porc confites,
Petites grenailles thym et citron

DESSERTS

Chou farci comme un Paris – Brest

ou

Cœur coulant chocolat, granité café

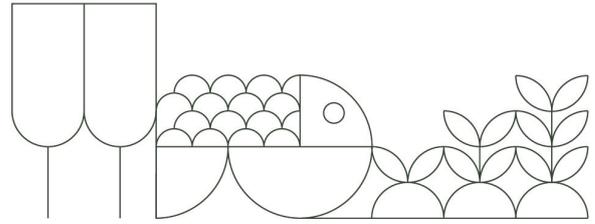
BOISSONS

Café, thé ou infusion

*Incluant 1 verre de vin et les eaux minérales sur une base
d'une bouteille pour 4 personnes*



MENU 45 €



ENTREES

Gravlax de saumon maison,
condiments acidulés

ou

Velouté d'artichaud camus &
œuf parfait éclats de noisette

PLATS

Epaule d'agneau confite une nuit,
Harissa de carotte, légumes du moment aux épices douces

ou

Filet de bar cuit sur la peau,
Panais laqué au combawa, gaufrettes de vitelotte

DESSERTS

Poire pochée,
farcié de praliné

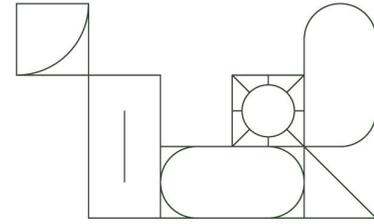
ou

Tartelette au chocolat Dulcey,
Brunoise d'ananas rôti

BOISSONS

Café, thé ou infusion

Incluant 1 verre de vin et les eaux minérales sur une base
d'une bouteille pour 4 personnes



Nous pouvons bien évidemment vous proposer des ajouts en option si vous le souhaitez, à savoir :

Apéritif Kir Vin Blanc – 8€ par personne

Apéritif Coupe de Champagne – 12€ par personne

Apéritif Open bar au choix – 16 € par personne

Forfait vins supérieurs – 14€ par personne

Forfait vins haut de gamme – 18€ par personne

Assiette de fromages de région – 3,50€ par personne

Digestifs au choix – 12€ par personne

Ces menus sont proposés pour les groupes à partir de 10 personnes, avec un menu et un plat identique pour tous les convives à partir de 15 personnes.

Le choix de vos convives sont à nous communiquer au moins 8 jours avant la date de votre venue.

La composition des menus peut varier en fonction des saisons. En effet, nous travaillons avec des produits frais et de saison.

Nous portons une attention particulière à nos convives végétariens ou intolérants à certains aliments.

Nous pouvons également adapter notre offre à vos besoins plus spécifiques, n'hésitez pas à nous contacter : benedicte@bvls.fr – 06 60 84 61 04
