

La Gerbe de Blé

HOTEL** RESTAURANT - 2 AVENUE DU CHATEAU - 45520 CHEVILLY



**NOS PROPOSITIONS DE MENUS POUR VOS REPAS
DE FETES, MARIAGE ET AUTRES MANIFESTATIONS**



Jean-Dominique Liardeaux et toute son équipe
sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de
passer un agréable moment à La Gerbe de Blé.

Menu à 20 Euros

(1 entrée, un plat, dessert)

KIR SAUVIGNON

* * *

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

* * *

FILET DE POULET A LA NORMANDE

* * *

TARTE MAISON

* * *

CAFE

VIN : BORDEAUX ROUGE 1 BOUTEILLE POUR 3 PERSONNES

Bouteilles supplémentaires facturées

Menu à 28 Euros

(1 entrée, un plat, dessert)

KIR SAUVIGNON ET AMUSETTES

* * *

ASSIETTE DE SAUMON FUME MAISON

OU

SALADE DE CHEVRE SEC ET NOIX

* * *

PAVE DE BŒUF SAUCE AU CHOIX

OU

FILET DE PERCHE EN CROÛTE D'HERBE

* * *

TARTE AUX POMMES TIEDES

OU

FONDANT AU CHOCOLAT

* * *

CAFE

VIN : GAMAY 1 BOUTEILLE POUR 3 PERS

Bouteilles supplémentaires facturées

Menu à 35 Euros

(1 entrée, un plat, dessert)

KIR VOUVRAY ET AMUSETTES

* * *

TERRINE AUX TROIS POISSONS ET SON COULIS DE TOMATE

OU

AUMONIERE DE CHEVRE CHAUD SUR SALADE

* * *

FILET DE CANARD SAUCE POIVRE VERT

OU

PAVE DE SAUMON SAUCE OSEILLE

* * *

SALADE ET FROMAGES

* * *

DESSERT AUX CHOIX

* * *

CAFE

*VINS : 1 VERRE DE SAUVIGNON, 1 BOUTEILLE DE GAMAY POUR 3 PERSONNES
Bouteilles supplémentaires facturées*

Menu à 44 Euros

(2 entrées, un plat, fromage, dessert)

KIR VOUVRAY ET AMUSETTES

* * *

SALADE LANDAISE AU FOIE GRAS

OU

CHAUSSONS FEUILLETES AU MAROILLE

* * *

RISOTTO DE SOLE A LA NORMANDE

OU

GRATINE DE ST JACQUES ET CREVETTES

* * *

FILET DE BŒUF BEURRE MAITRE D'HOTEL

OU

RABLE DE LAPINS FARCIS AUX GIROLES

* * *

SALADE ET FROMAGES

* * *

DESSERT AUX CHOIX

* * *

CAFE

*VINS : SAUVIGNON BLANC ET CHINON ROUGE
Bouteilles supplémentaires facturées*

Menu à 51 Euros

(2 entrées, un plat, fromage, dessert)

KIR VOUVRAY ET AMUSETTES

* * *

FOIE GRAS MAISON ET TOASTS CHAUD

OU

TERRINE DE LAPIN EN GELEE AUX GIROLLES

* * *

PERSILLADE DE PINCES DE CRABE AU CELERI

OU

MEDAILLONS DE LOTTE AUX TAGLIATELLES DE LEGUMES

* * *

GIGOT D'AGNEAU 8 HEURES

OU

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS

* * *

SALADE ET FROMAGES

* * *

DESSERT AUX CHOIX

* * *

CAFE

VINS : 1 VERRE DE JURANCON

1 BOUTEILLE DE SAUVIGNON POUR 4

1 BOUTEILLE DE SAUMUR CHAMPIGNY POUR 4

Bouteilles supplémentaires facturées

NOTES GÉNÉRALES :

- UN FORFAIT DE 50€ VOUS SERA FACTURÉ POUR LA REMISE EN ETAT DE LA SALLE.
 - UNE CAUTION DE 200€ REMBOURSABLE VOUS SERA DEMANDÉE A LA RÉSERVATION EN CAS DE DÉGATS DANS LA SALLE ET SES ANNEXES.
 - POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LA SALLE EST NON FUMEUR, UN CENDRIER SERA INSTALLÉ À L'EXTERIEUR.
-