

# La Villa du Lac



Menu

2016

# Apéritifs



## Le Soft

*Assortiment de jus de fruits et eaux minérales*

*9€ de l'heure par personne*

## La Verrée

*Sélection de vins blanc et rouge*

*Assortiment de jus de fruits et eaux minérales*

*12€ de l'heure par personne*

## Le Bugey

*Cerdon du Bugey*

*Assortiment de jus de fruits et eaux minérales*

*12€ de l'heure par personne*

## L'Open Bar

*Sélection de vins blanc et rouge*

*Bière bouteille ou pression*

*Whisky, Rhum, Vodka*

*Assortiment de jus de fruits et eaux minérales*

*15€ de l'heure par personne*

## L'Open Bar Champagne

*Champagne Delamotte*

*Assortiment de jus de fruits et eaux minérales*

*31€ de l'heure par personne*

# Accompagnements

## Formule allumettes feuilletées

Assortiment d'allumettes feuilletées (3 pièces)

Emmental et graines de pavot, comté et emmental, emmental et graines de sésame, roquefort et paprika

4.50€ par personne

## Formule allumettes feuilletées et canapés

Assortiment d'allumettes feuilletées (3 pièces) et de canapés (2 pièces)

7.50€ par personne

## Formule 6 amuse bouches

Assortiment de canapés (2 pièces), beignets de crevette, mini-nems, mini-samossas, mini hot-dog

15.50€ par personne

## Formule 10 amuse bouches

Assortiment de canapés (5 pièces), beignets de crevette, mini-nems, mini-samossas, mini hot-dog, mini cheeseburger

26.50€ par personne



# Menu Alpes

38€ par personne  
minimum 10 personnes

*Carpaccio de saumon et sa tuile au parmesan  
bouquet de mesclun*

*Ou*

*Carpaccio de bœuf et sa tuile au parmesan  
bouquet de mesclun*

\*\*\*

*Magret de canard à l'orange confite  
risotto aux pointes d'asperges*

*Ou*

*Filet de bar sauce vierge  
risotto aux pointes d'asperges*

\*\*\*

*Trio de fromages avec son ail confite*

\*\*\*

*Moelleux au chocolat*

*Ou*

*Tarte à la myrtille*

***Bordeaux Rouge Sirius et Bordeaux Blanc Sirius,  
Maison Sichel***

*1 bouteille de vin blanc et rouge confondus pour 3 personnes  
(supplément 25€ la bouteille)*

*Eaux minérales*

*Café, thé, infusion*

***Merci de composer le même menu pour l'ensemble des convives***





# Menu Montagnard

43€ par personne,  
minimum 10 personnes

*Salade de jeunes pousses, noix, comté et allumettes de jambon cru*

\*\*\*

*Pièce de veau, sauce Fromage de Montagne*

*Sur un nid de tagliatelles et son fagot de haricot vert lardé*

*Ou*

*Filet de sandre, sauce Fromage de Montagne*

*Sur un nid de tagliatelles et son fagot de haricot lardé*

\*\*\*

*Crumble aux fruits rouges*

***Bordeaux Rouge Sirius et Bordeaux Blanc Sirius,***

***Maison Sichel***

*1 bouteille de vin blanc et rouge confondus pour 2 personnes*

*(supplément 22€ la bouteille)*

*Eaux minérales*

*Café, thé, infusion*

***Merci de composer le même menu pour l'ensemble des convives***

# Menu Léman

49€ par personne,  
minimum 10 personnes



*Asperges vertes et chips de poitrine fumée*

*Ou*

*Terrine de foie gras de canard*

*Chutney de saison et ses toasts*

\*\*\*

*Pavé de saumon et son beurre à l'anis*

*Riz Pilaf et ses légumes*

*Ou*

*Médailillon de veau Vallée d'Auge*

*Riz Pilaf et ses légumes*

\*\*\*

*Trio de fromages avec son ail confite*

\*\*\*

*Tarte au chocolat*

*Ou*

*Tarte au citron meringuée*

***Bordeaux Rouge Sirius et Bordeaux Blanc Sirius,***

***Maison Sichel***

*1 bouteille de vin blanc et rouge confondus pour 3 personnes*

*(supplément 25€ la bouteille)*

*Eaux minérales*

*Café, thé, infusion*

***Merci de composer le même menu pour l'ensemble des convives***



## Menu Enfant

12€ par personne

### Le repas

*Steak haché Ou Nuggets de poulet Ou Pavé de saumon*

*Accompagné de*

*Frites Ou Pâtes Ou Légumes*

\*\*\*

*Glace Ou Moelleux au chocolat*

# Contact

*Organisez votre banquet à La Villa du Lac !*

*Nous vous invitons à prendre un rendez-vous afin d'organiser votre évènement et  
de satisfaire vos souhaits et vos attentes.*

*Amandine CALARD*

*Responsable des séminaires, groupe et banquets*

*[mice@lavilladulac.com](mailto:mice@lavilladulac.com)*

*0033 (0)4.50.99.40.05*

