



RESTAURANT POUR BANQUETS

«*la Ferme de Presles*»

51480 NANTEUIL LA FORET

☎ 03.26.59.41.36

Fax 03.26.52.95.32

fermedepresles@wanadoo.fr

Café, vin de Bourgogne blanc et rouge compris à volonté jusqu'au fromage (pinot noir et aligoté) sauf Mariage incluant la formule vin n°1

Entrées froides

- Terrine aux deux saumons (frais & fumé)
- Salade gourmande (mêlée de salade, champignon émincé, filets de canard fumé, tranche de foie gras)
- Melon à l'italienne (lamelles de melon et jambon de Parme)
- Mosaïque d'asperges sauce mousseline
- Demie langouste à la parisienne *
- Salade fermière (mêlée de salade, gésiers, lardons fumés, dés de gruyère, croutons au beurre)
- Assiette Océane (belles crevettes fraîches décortiquées sauce cocktail, lamelles d'avocat)
- Foie gras frais de canard au ratafia (fait maison) *

Entrées chaudes

- Filet de saumon ou Terrine de saumon chaude au Champagne
- Nage de saint-jacques *
- Jambon d'York au madère
- Filet de flétan au champagne
- Ris de veau au madère (spécialité) *
- Filet de sandre ou de perche au Champagne (sous réserve d'approvisionnement)
- Bouchée à la reine au ris de veau
- Lotte à l'armoricaine *

Trou de nos régions

inclus dans menu 2 entrées, **en supplément** sur menu à 1 entrée

- Champenois (sorbet marc de Champagne et marc de Champagne)
- Lorrain (sorbet mirabelle et alcool de mirabelle)
- Passion glacée (sorbet passion et ratafia de Champagne)
- Normand (sorbet pomme verte et calvados)
- Bourguignon (sorbet cassis et crème de cassis)
- Russe (sorbet citron vert et vodka)
- Méditerranéen (sorbet pamplemousse rose et liqueur de pêche de vigne)
- Alsacien (sorbet poire et poire william)
- Mandarin (sorbet mandarine et mandarine impériale)
- Franc-comtois (sorbet griotte et liqueur de griotte)

Plats principaux

- Noix de veau à la crème
- Filet de bœuf nature **ou** marchand de vin **ou** au poivre vert *
- Gigot d'agneau dans son jus, duo de haricots (verts et flageolets)
- Magret de canard nature **ou** marchand de vin **ou** poivre vert
- Filet mignon à la moutarde de Reims
- Roti de chevreuil **ou** sanglier **ou** biche grand veneur (selon arrivages ou saison) *
- Suprême de pintade à la choucroute
- Suprême de volaille (dinde) sauce crémée aux lentillons roses de champagne

Salade de saison

Sauf si elle existe déjà en entrée

Plateau de fromages

Desserts

- Nos desserts (choix de desserts parmi 3 ou 4 desserts différents ex. : crème renversée, assortiment de glaces, mousse au chocolat maison, etc...)
- Gâteaux de pâtissier *: fraisier en saison, framboisier, poirier, abricotier, Trois chocolats, tutti frutti, tout chocolat, forêt noire, moka café ou chocolat, bavarois aux fruits, vacherins glacés (vanille avec café ou cassis ou citron vert ou framboise ou fraise, chocolat et pistache) omelette norvégienne (vanille rhum-raisins, flambée), saint-honoré, Paris-Brest, millefeuille, caroline etc..
- Pièce montée avec 3 choux et nougatine *

* **non inclus sur les formules de base**

Passez à la catégorie Vin supérieur avec nos 2 formules optionnelles (formule 1 inclus pour les mariages)

FORMULE 1 *: Sur la base d'1/2 blle au total par personne blanc et rouge combinés TVA 20%

-Bourgogne Chardonnay Chateau de Dracy Albert Bichot

-Bourgogne Pinot noir Château de Dracy Albert Bichot

FORMULE 2 *: Sur la base d'1/2 blle au total par personne blanc et rouge combinés TVA 20%

-Hautes cotes de Nuits blanc domaine Thomas Moillard à Nuits st Georges

-Bourgogne Secret de famille Albert Bichot Pinot noir ou vin équivalent dans le cas de non disponibilité

Champagne 1^{er} cru cuvée « Ferme de Presles » par Veuve Maître Geoffroy à Cumières sur demande

Autres prestations supplémentaires*

- Brioches, gâteaux roses ou croquignoles, gougères ou chouquettes , petits fours salés ou sucrés
- Nappes tissu

Le service est inclus mais un geste, si petit qu'il soit, est parfois tant apprécié pour encourager le personnel à effectuer son travail avec le professionnalisme et l'amabilité qui vous est due.