

Le Relais de Passe Temps

restaurant

Vallon de Passe Temps

Village de la treille

Tél : 0491430778 – Fax : 0491272552

*Pour vos séminaires nous vous proposons :
2 forfaits*

*1^{er} FORFAIT :
Tarif journée séminaire
Par personne : 45euros*

- Location de la salle avec écran de projection pour vidéoprojecteur et paper-board.
- Un café d'accueil
- Le repas : Une entrée
le plat (avec garnitures et légumes)
le dessert
Les vins (rouges et rosés) AOC, à discrétion
Le café

*2^{ème} FORFAIT :
Tarif journée séminaire
Par personne : 52euros*

- Location de la salle avec écran de projection pour vidéoprojecteur et paper-board.
- Un café d'accueil avec viennoiseries
- Un apéritif avec amuse-gueules
- Le repas : Une entrée
le plat (avec garnitures et légumes)
les fromages
le dessert
Les vins (rouges et rosés) AOC, à discrétion
Le café
- Pause boisson fraîche, l'après midi.

En entrée nous vous proposons une assiette gourmande.

Froide

- * Compote de lapereau à la menthe fraîche
- * Eventail de tomate à la mozzarella di buffala et basilic
- * Roulé de saumon avec sa ratatouille froide en brunoise

- * Papeton d'aubergines
- * Sardine à l'escabèche
- * Artichauts barigoule

- * Tartare de thon aux câpres, petits blinis et crème à la ciboulette
- * Eventail de tomate à la mozzarella di buffala et basilic
- * Flan de courgette au coulis de tomate glacé

ou Chaude

- * Gâteau de foie de volaille à l'émulsion de tomates
- * Petits farcis au coulis tomate
- * Artichauts en barigoule

- * Mousse de saumon accompagné de sa sauce langoustine
- * Risotto au safran, moules de bouchot
- * Filet de thon, sauce piperade

Dans la première liste de plats servis en cassolette vous pouvez choisir deux plats qui seront servis pour toute la table. **

Pieds et paquet à la provençale
Jarret de veau à la ménagère
Blanquette d'agneau
Estouffade de bœuf à la nicoise
Lapin au pèbre d'ail
Poulet sauté aux cèpes
Poularde fermière à la crème
Ragoût d'épaule d'agneau aux cœurs

d'artichauts
Râble de lapereau à la crème d'estragon
Joue de boeuf aux carottes caramélisées
Fricassée de volaille fermière au vinaigre de Xeres
Blanquette de lotte à la vanille de Bourbon *

Dans la deuxième liste de plats servis à l'assiette vous devez en choisir un qui sera servi pour toute la table. **

Pavé de saumon au beurre de romarin
Cabillaud au gros sel et crème de pomme de terre aillée
Fondue de gigot d'agneau aux aubergines
Magret de canard au jus d'ail confit
Baron d'agneau rôti à la broche (25 personnes minimum)

Garniture : pomme rissolées au beurre, petits légumes à la provençale

* Selon arrivage

** Choisir l'une ou l'autre formule

Desserts