



Menus tout compris



Philippe POILLOT

*35, avenue du 14 juillet
"Quartier des Grands Crus"
21300 CHENOVE*

*Tél. : 03 80 51 33 66
E-Mail : clos.du.roy@wanadoo.fr
Site : restaurant-closduroy.com*

Menus proposés à partir de 8 personnes, sur commande et réservation.

Menu Clos du Roy

38.50 €

Cocktail Maison et Trois Amusettes

*Toast de Brioche, Caviar aux trois Tomates, Œuf basse Température,
Coulis d'Haricots Verts Fumé*

Ou

*Terrine Braisée de Bœuf Grébiche aux Asperges,
Mousse de Fenouil en Capuccino*

*Moelleux de Tourteaux, Poule et Bouillon Corsé,
Dés de légumes mi cuits*

Ou

Saumonette Rôtie, Sauté d'Artichauts et Supions en Légère Persillade

Soufflé au Reblochon aux Noix

Pré-dessert

Orange Muscovado Thé

Ou

Rafraîchi de Fraises-Framboises à l'Anis et Basilic, Glace à la Fève de Tonka

Café et Mignardises

Vins :

Luberon 1 bouteille pour 5 personnes

Bordeaux 1 bouteille pour 5 personnes

ou Pinot Noir du Domaine Fournier (supplément de 3,00 euros)

Deux Menus :

Gourmand :

Entrée, plat, dessert : 48,50 €

Vins : 1 bouteille pour 4 personnes

Luberon

Auxey Duresses (Bernard Morey)

Découverte :

Entrée, deux plats, dessert : 68,50 €

Vins : 1 bouteille pour 4 personnes

Savigny les Beaune « Les Golardes »

Fixin 1er Cru « Les Hervelets » (Domaine Bart)

Cocktail Maison et Trois Amusettes

Nos Choix d'entrée :

- *Soupe Prise d'Asperges, Dèc de Foie Gras, Anguille Fumée et Copeaux Ibériques*
 - *Escargots « Petits Gris » aux Gésiers en Paysanne, Compote d'Oignons Doux et Mousseux au Lard*
- *Tuile de Pain, Féra Fumée, Légumes Crus et Cuits au Vinaigre d'Agrumes, Miettes d'Araignée de Mer*

Nos Choix de Poisson :

- *Lotte Rôtie au Beurre de Noix de Pécan, Cardons et Blinis de Pomme de Terre*
 - *Rouget Basse Température en Coulée Verte*
 - *Pavé de Turbot Moelleux, Rhubarbe à la Gelée de Piment d'Espelette, Crémeux de Courgettes*

Nos Choix de Viande

- *Joue de Veau Laquée au Gingembre, Salade de Pommes Vertes Acidulées*
- *Cordon Bleu de Ris de Veau au Foie Gras, Salade de Betterave à la Mangue*
- *Tous les Morceaux d'un Lapin « en Ballotine » à la Lavande et Olives Vertes*

Nos Choix de Fromage :

- *Tatin de Morbier*
- *Flan d'Epoisses aux Noisettes*
- *Assiette de Trois Fromages de la Région*

Pré-dessert

Nos Choix de Dessert :

- *La Pomme Revisitée*
- *Orange Muscovado Thé*
- *Lactée Amandes Crémeux Café*
- *Rafraîchi de Fraises-Framboises à l'Anis et Basilic, Glace à la Fève de Tonka*

Café et Mignardises

Menu Bourguignon

58.00 €

Kir et Trois Amusettes

*Persillé d'Anguille Foie Gras,
Gelée au Kir*

Œuf Meurette à l'Aligoté et Ami du Chambertin

Rouleau de Civet de Cuisse de Lapin à la Bourguignonne

Cancoillotte en Cromesquis

Pré Dessert

La Pomme revisitée

Ou

Orange Muscovado Thé

Ou

Lactée Amandes Crémeux Café

Ou

Rafraîchi de Fraises-Framboises à l'Anis et Basilic, Glace à la Fève de Tonka

Café et Mignardises

Vins :

Viré Clessé (Domaine André Bonhomme) **1 bouteille pour 4 personnes**

Marsannay Champ Perdrix (Domaine Huguenot) **1 bouteille pour 4 personnes**

Quelques Tarifs à Titre d'Information

Café et Mignardises : 3,00 Euros

Eaux Minérales : 3,30 Euros

Droit de Bouchon : 4,50 Euros (Toléré uniquement pour les repas supérieurs à 30 personnes)

Supplément : de 2,00 Euros par heure de dépassement au delà de 17 heures pour les déjeuners et de 1 heure du matin pour les dîners par convive ayant assisté au repas.

Repas « Enfants » : 16,00 Euros (Croque-Monsieur Maison, Blanc de volaille et Pâtes, Glace)

Gâteau d'Anniversaire et pièce nougatine : de 7,00 Euros à 12,00 Euros par personne.

Apéritif : N'hésitez pas à nous demander nos diverses propositions de cocktails (toasts, gougères, feuilletés etc...) pour accompagner vos apéritifs.

Séminaire : Pause : 4 euros/pers : Café, jus d'Orange et Mignardises

Café «Accueil» : 5,50 euros/pers : Café, jus d'Orange et Croissant

Formalités de Fonctionnement

Les formalités de droits d'auteur (Sacem) seront traitées directement par le client ou par son prestataire de musique.

Location de salle : 180,00 euros la demi-journée, 350,00 euros la journée.

Équipement : Écran, vidéo projecteur Full HD, micro sans fil, paper board, lecteur DVD ou clé USB (connectique VGA ou HDMI pour PC)

Il est possible d'effectuer des changements ou d'apporter des modifications dans la composition des menus.

A partir de 20 convives, nous vous demandons un chèque d'acompte de 30 % du montant global de votre facture afin de garantir votre réservation.