



LA BERTELIERE

★★★★

## MENUS SEMINAIRES 2025

Afin de vous permettre de finaliser votre séminaire, nous avons le plaisir de vous adresser ci-dessous un choix de plats pour personnaliser votre manifestation. Nous vous remercions de nous retourner la présente en indiquant les plats (**cochez la case selon plat retenu**), afin de constituer le **menu unique pour l'ensemble des convives par repas**, qui sera servi à votre groupe.

### Choix d'entrées :

	Repas1	Repas2	Repas3	Repas4	Repas5
- Bouchée à la reine	<input type="checkbox"/>				
- Flan d'asperges sauce mousseline	<input type="checkbox"/>				
- Quiche lorraine et salade	<input type="checkbox"/>				
- Tartare de tomates et concombres	<input type="checkbox"/>				
- Velouté de champignons	<input type="checkbox"/>				
- Terrine aux deux poissons	<input type="checkbox"/>				
- Pâté en croûte, confiture d'oignons	<input type="checkbox"/>				

### Choix de plats de résistance :

- Sauté d'agneau au curry, riz basmati	<input type="checkbox"/>				
- Palette de porc à la diable, haricots verts, pomme de terre au four	<input type="checkbox"/>				
- Escalope de volaille sauce au cidre	<input type="checkbox"/>				
- Pavé de saumon sauce hollandaise, fondue de poireaux	<input type="checkbox"/>				
- Roti de bœuf sauce au poivre, poêlée sarladaise	<input type="checkbox"/>				
- Filet de lieu jaune au beurre blanc, pomme vapeur et légumes	<input type="checkbox"/>				
- Steak de thon à la provençale, riz trois saveurs	<input type="checkbox"/>				

### Choix de desserts :

- Tarte poire Bourdaloue	<input type="checkbox"/>				
- Salade de fruits de saison	<input type="checkbox"/>				
- Entremet croustillant citron chantilly	<input type="checkbox"/>				
- Croustade aux pommes	<input type="checkbox"/>				
- Vacherin vanille-caramel	<input type="checkbox"/>				
- Finger coco exotique	<input type="checkbox"/>				
- Brownie au chocolat	<input type="checkbox"/>				

### Notre menu séminaire est accompagné des boissons suivantes :

- Eaux minérales
- Café

Les suppléments : Apéritif Kir Vin blanc : 3€ par personne  
Apéritif Champagne : 6€ par personne  
Duo de fromages sur lit de salade : 3€ par personne

Nous espérons que notre sélection de plats vous donne entière satisfaction, et pouvons si nécessaire, étudier ensemble les modifications que vous souhaiteriez y apporter.