

Le Thabor

Carte de banquet

pour l'élaboration d'un menu unique
pour les groupes à partir de 20 personnes.

Possibilité d'apporter une sono, ou location de matériel avec table de mixage pour 84 €.

Contribution au droit de Sacem fixée à 30 €

Jusqu'à 1 heure du matin en semaine, 2 heures le vendredi et le samedi.
Le dimanche jusqu'à 18 heures.

Le Thabor

Entrées :

- Saumon mariné sur tartare de tomates 5,50 €
- Saumon fumé, toasts et crème aux fines herbes 6,50 €
- Terrine d'artichaut et foie gras 9,50 €
- Terrine de lapereau 6 €
- Salade de filet de pigeon au vinaigre balsamique 6,50 €
- Salade périgourdine et ravioles frites 6 €
- Salade de magret fumé 6 €
- Salade de langoustines 8 €
- Salade de coquilles St Jacques 9 €
- Salade de goujonnettes de sole et d'écrevisses 8 €

Le Thabor

Entrées chaudes :

Mousseline de sandre, sauce nantua 6,50 €

Homard tiède au fenouil mariné 15 €

Feuilleté de ris de veau 8 €

Feuilleté de fruits de mer 5,50 €

Vol au vent au champignons forestiers 5,50 €

Filet de sandre et tapenade 7,50 €

Filet de saumon, sabayon de pomme de terre 6,50 €

Lotte safrannée 10 €

Sole et saumon en rouleau, fumet d'aneth 7 €

Le Thabor

Les viandes garnies :

Rôtis d'agneau au romarin 10 €

Ossobucco au pistou 9,50 €

Noix de veau à la crème 9,50 €

Magret de canard au vinaigre balsamique 10,50€

Cuisse de canard farçie aux cèpes 9,50 €

Filet de bœuf à l'échalote confite 12 €

Coq au vin 9 €

Rôtis de boeuf sauce aux morilles 10 €

Civet de bête (octobre à février) 9,50 €

Rôti de chevreuil et son jus (octobre à février) 10 €

Le Thabor

**Plateau de fromages affinés
ou fromage blanc : 3,00**

Les desserts : 3,50

Mousse bavaroise à l'orange

Omelette norvégienne flambée

Salade de fruits et sorbets

Rozenn au chocolat parfumé à la menthe

Misérable

(gâteau meringué à la mousse de chocolat blanc)

Fraisier ou framboisier (en saison)

Profiterolles glacées, sauce chocolat

Parfait glacé au miel

Le Thabor

Apéritifs

Kir, pastis ou jus d'orange	2,50 euros
Kir royal	6,00 euros
Sangria	2,50 euros
Punch	3,50 euros
A la bouteille :	
Pastis ou Ricard	70,00 euros
Vin cuit	30,00 euros
Alcool fort	90,00 euros

Tous ces apéritifs sont servis avec feuilletés, cacahuettes et chips

Canapé salé ou sucré	1,00 euro
----------------------	-----------

Vins

Vin de pays (Rosé et rouge)	8,00 euros/bte
Mistralou (blanc, rosé et rouge)	9,80 euros/bte
Coteaux du Tricastin (blanc, rosé et rouge)	10,20 euros/bte
Cuvée Marguerite (rouge)	14,00 euros/bte

Champagne blanc	35,00 euros/bte
-----------------	-----------------

Clairette maillefaud et fils	15,00 euros/bte
------------------------------	-----------------

Droit de bouchon pour les champagne ou clairette 3,50 euros

Trou normand

Alcool et sorbet à définir	3,00 euros
----------------------------	------------