

RESTAURATION AU HARAS NATIONAL

Nous pouvons organiser votre déjeuner dans notre salle de restauration, dans la limite de 40 personnes.

Le repas est préparé et servi par un traiteur et est unique pour le groupe. Les menus s'entendent vin non compris. (Vin rouge / rosé ou blanc sur devis)
Tarif : 10.25€ la bouteille

Notre suggestion:

Menu 1 - 13 €

- Salade piémontaise
- Echine de porc au drôle de caramel accompagné de pâtes
- Fromage
- Tartelette aux fruits
- Café

Menu 2 - 13 €

- Salade du pêcheur
- Tajine de veau, pommes vapeur
- Fromage
- Tartelette aux fruits
- Café

Menu 3 - 13 €

- Coquille de crabe
- Cuisse de pintade aux raisins et ses petits légumes
- Fromage
- Salade de fruits

Menu 4 - 17 €

- Salade asiatique
- Cuisse de canard sauce 4 épices et ses petits légumes
- Crème brûlée au romarin
- Buffet de café

Menu 5 - 18 €

- Croustillant de fruit de mer sauce curry
- Filet de requin sauce vanille et son wok de légumes
- Délice chocolat et son crémeux framboise
- Café

Menu 6 - 20 €

- Pannequet de saumon fumé et ses écrevisses au zest de citron confit
- Souris d'agneau confite et son panaché de légumes
- Douceur boisée, biscuit chocolat fruit rouge crème brûlée au thé
- Buffet de café

RESTAURATION AU HARAS NATIONAL

Menus enfants (jusqu'à 10 ans)

Menu 1 - 9€

- **Salade piémontaise**
- **Steak haché, pâtes**
- **Glace**

Menu 2 - 9€

- **Salade de riz niçoise**
- **Cordon bleu, purée maison**
- **Yaourt au chocolat**

Menu 3 - 9€

- **Salade de cervelas, pommes de terre**
- **Escalope de dinde panée, tagliatelles**
- **Tartelette aux fruits**

Menu 4 - 12€

- **Terrine de campagne**
- **Steak ou jambon ou blanc de volaille accompagné de ses pommes au four**
- **Mousse au chocolat**