



*Choix ferme et définitif
15 jours avant la venue
du groupe.*

*Restaurant fermé
dimanche soir, lundi et
mardi midi.*

*Capacité d'accueil :
170 couverts.*

©LeVertugadin



28€
PAR PERSONNE

30€
LE WEEK-END

Le VERTUGADIN

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

ENTRÉE :

Saumon fumé farci (betterave,
crevettes, sauce cocktail), salade
Ou
Terrine du moment, confiture
d'oignons

PLAT :

Filet de volaille gratiné
aux poireaux
Ou
Filet de poisson en fonction des
arrivages, beurre blanc

DESSERT :

Feuilleté de pommes chaudes,
Crème Chantilly
Ou
Croquant aux deux chocolats,
Crème Chantilly

Vin : ¼ Merlot rouge ou Cinsault
rosé ou Tariquet Classic blanc -
Eau filtrée plate



- Kir et ses gougères au fromage : 4€/pers.
- Fromage : 3€ par personne.
- Démonstration de crème Chantilly : forfait de 60€ (base de 50 personnes).