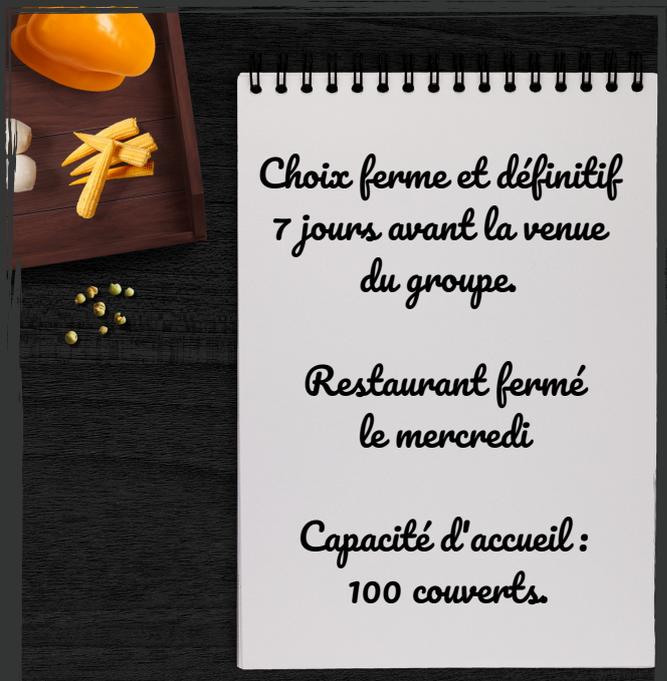


27€ PAR PERSONNE  
(HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS)



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

*Restaurant fermé  
le mercredi*

*Capacité d'accueil :  
100 couverts.*

©LaPrego



## La PREGO

- MENU COMMUN  
À TOUS LES PARTICIPANTS -

### ENTRÉE :

Antipasti du Chef  
(légumes grillés à l'italienne, huile  
d'olive, basilic, toast de  
tapenade, charcuterie et  
fromages Italiens)

Ou

Salade Océane  
(Salade, tomate, crevettes, moules,  
saumon fumé, citron)

Ou Terrine du Chef

### PLAT :

Escalope de volaille à la Normande  
(riz pilaf et fagot de  
haricots verts)

Ou

Jambon braisé au miel et  
au romarin

(pommes de terre grenailles)

Ou

Brochette de bœuf sauce béarnaise  
(pommes de terre sarladaises)

### DESSERT :

Tarte aux myrtilles et Chantilly

Ou

Mini café gourmand  
(3 mignardises)

1/4 de vin par personne un café  
et eau minérale



Kir vin blanc : 3,50€ par personne