

Pour vos repas de fin d'année,

Du 24 Novembre 2015 au Vendredi 12 Février 2016,

le Grill de Moirans vous propose :



Un menu de fête

*1 coupe de Perle de rosée 12.5 cl ou Jus de fruits 20 cl
6 feuilletés chauds et des olives vertes*



et Duo de foie gras « maison » nature et figues, toasts de pain de mie

ou Feuilleté de Saint-Marcellin et morilles, salade verte



et Brochette de magret de canard 150g, sauce au miel

ou Pavé de veau 180g, sauce aux girolles

ou Filet de poisson frais 200g (selon arrivage), sauce au champagne

Avec pour le plat 2 accompagnements au choix :

Gratin Dauphinois, poêlée de champignons, gratin de cardons, riz, flan de légumes.



et Bavarois à l'orange sur un sablé

ou Coupe glacée de Noël

Glace vanille, marron, nougat, fruits secs, sauce caramel maison et chantilly

Les boissons

*Vins de la Cave Saint-Désirat Marsanne en blanc et Syrah en rouge, Evian, badoit, café
(1 bouteille 75 cl pour 3 personnes blanc et rouge confondus)*

Tarifification par personne

une entrée + un plat (poisson ou viande) + un dessert

32.00 € TTC hors apéritif et hors boissons ou 38.00 € TTC apéritif et boissons comprises

Réalisable pour un minimum de 10 personnes et sur réservation au minimum 72h avant.



Pour vos réservations, contactez-nous par téléphone au 04.76.35.34.10

Ou par Email : grill.seminaire@orange.fr

N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande.