

SIDEVAR

Maison familiale LES PINS PENCHES

04 94 71 19 89

06 16 02 00 96

lespinspenches@wanadoo.fr



*A seulement 20 mètres de
la plage Saint-Clair*

Saison 2017 / 2018



Plaquette Restauration 2017

Sébastien POURRIERE - Directeur
directeur-sidevar@orange.fr

06 45 76 10 65

**Le menu choisi doit être le
même pour tout le monde**



Le nombre de participant J-5

SIDEVAR

Maison familiale LE CHÂTEAU DE BAUDUEN

04 94 70 08 29

lechateaudebauduen@orange.fr



*A seulement 50 mètres du
Lac de Sainte Croix*

Saison 2017 / 2018



Réaliser vos Menus

LE TARIF POUR LES SUPPLEMENTS REPAS

POUR LES PENSIONNAIRES DÉJÀ SUR PLACE

Se reporter aux suppléments indiqués en ROUGE

25cl de vin par adulte (panachage Rouge et Rosé)

AU RESTAURANT

LE TARIF POUR LES REPAS SUR RESERVATION

Se reporter aux tarifs en NOIR

Apéritif maison et ses feuilletés

25cl de vin par adulte (panachage Rouge et Rosé)

Café

LES MENUS

*** LES MENUS CLASSIQUES ***

composer vos menus

Entrée

Plat

Plateau de fromage

Dessert

*** LES MENUS SPECIALITES ***

25 € repas sur réservation (apéritif, vins et café compris)

+7 euros pour les repas améliorés des pensionnaires (vins compris)

ENTREE

Saumon fumée

Verrine guacamole (crevette
et chantilly au curry)

Assiette du jardin et sa
verrine d'anchoïade

Assiette océane classique

Cassolette de la mer

Feuilleté aux fruits de Mer

Assiette Italienne (en
saison)

Assiette de gésier

Salade de chèvre chaud

PLAT

Dos de cabillaud

Dos de merlu

Dos de saumon

Gigot d'agneau

Aiguillette de canard

Cuisse de canard

Carré de porc

Pavé de Rumsteak

ACCOMPAGNEMENTS

En fonction de la saison les
chefs de cuisine
prépareront vos
accompagnements

Exemples
Gratin dauphinois

Écrasé de pomme de terre

Légume de saison

Riz

Risotto

...

PLATEAU DE FROMAGE

DESSERT

Gâteau aux chocolat

Gâteau aux fruits

Tarte aux fruits

Profiteroles

Coupe de glace

Crème Brulée

Dessert du jour
(tatin de fruit, clafoutis,
omelette norvégienne,
opéra...)

30 € repas sur réservation (apéritif, vins et café compris)

+9 euros pour les repas améliorés des pensionnaires (vins compris)



ENTREE

- Tartare de saumon

- Assiette océane et son
saumon fumée

- Cassolette de St Jacques

- Poilée de crevette

- Salade périgourdine

- Salade de chèvre chaud -
jambon de Bayonne et Noix

- Feuilleté de la mer à la St
Jacques

PLAT

- Lou grillé

- Dorade entière

- Souris d'agneau

- Magret de canard

- Filet Mignon

- Entrecôte

- Brochette marinée maison

- Longe de veau

ACCOMPAGNEMENTS

En fonction de la saison les
chefs de cuisine
prépareront vos
accompagnements

Exemples
Gratin dauphinois

Écrasé de pomme de terre

Légume de saison

Riz

Risotto

...

PLATEAU DE FROMAGE

DESSERT

- Gâteau aux chocolat

- Gâteau aux fruits

- Tarte aux fruits

- Profiteroles

- Coupe de glace

- Crème Brulée

- Dessert du jour
(tatin de fruit, clafoutis,
omelette norvégienne,
opéra...)

45 € repas sur réservation (apéritif, vin et café compris)

+15 euros pour les repas améliorés des pensionnaires (vins compris)

ENTREE

Salade périgourdine et son
toast de foie gras

Cassolette d'escargot

Duo de gambas
et St Jacques

Cuisse de grenouille

Terrine de foie gras

PLAT

St Pierre

Carré d'agneau

Tournedos de canard

Filet de bœuf aux morilles

Tournedos Rossini

ACCOMPAGNEMENTS

En fonction de la saison les
chefs de cuisine
prépareront vos
accompagnements

Exemples

Gratin dauphinois

Écrasé de pomme de terre

Légume de saison

Riz

Risotto

...

PLATEAU DE FROMAGE

DESSERT

Gâteau aux chocolats

Gâteau aux fruits

Tarte aux fruits

Profiteroles

Coupe de glace

Crème Brulée

Dessert du jour
(tatin de fruit, clafoutis,
omelette norvégienne,
opéra...)

LES MENUS SPECIALITES

Pour les menus (apéritif, vin et café compris) **Pour les suppléments (vins compris)**



MENU à 30 EUROS
+ 7 euros

Paella Ou Couscous

Plateau de Fromage

Dessert du Moment



MENU à 30 EUROS
+ 8.5 euros

Marmite du Pêcheur
Ou Aioli

Plateau de Fromage

Dessert du Moment

MENU à 50 EUROS
+30 euros

Bouillabaisse MAISON

Plateau de Fromage

Dessert du moment



LES MENUS SPECIALITES

Uniquement pour un groupe 30 personnes



MENU à 49 EUROS
+ 19 euros

Côte de bœuf maturée 3 mois
Gratin dauphinois
Légumes de saison

Crottin de chèvre et mesclun

Croustillant aux chocolats



**Pour les menus (apéritif, vin et
café compris)**

**Pour les suppléments (vins
compris)**

Menu Brunch 20 à 30 €



+10 à 15 euros

Selon les quantités individuelles demandées

Boisson chaude : café / thé / chocolat chaud

Boisson froide : jus de fruits

Pain : baguette et pains divers du moment

Viennoiseries

BUFFET FROID

Rosbif - Roti de Porc froid

Saumon Fumé

Assortiment de charcuterie

Tomate mozzarella - salade de riz

Crudités

Plateau de Fromage

DESSERT

Tarte aux pommes

Iles flottantes

Mousse au chocolat

Framboisier maison

Coupe de fruit

Boissons comprises

Café

25cl de vin par adulte
(panachage Rouge et Rosé)