

4

Pavés du Roy

CUISINE TRADITIONNELLE & TERRASSE D'ÉTÉ



Nos menus « Réceptions »

Menus « Réceptions » valables du 01 mai au 31 octobre 2019.

Réceptions à partir de 15 personnes. Dès 50 personnes, privatisation possible du restaurant.

Déjeuner servi de 12 h 00 à 17 h 00, et dîner de 19 h 30 à minuit. Heure supplémentaire de réception à 150 euros.

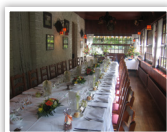
Composition du menu une semaine à l'avance (choix unique pour l'ensemble des convives, sauf si allergies).

DEUX SALLES DE RÉCEPTION À VOTRE DISPOSITION



La salle de la cheminée

- Jusqu'à 21 couverts dressés en une table unique
- Jusqu'à 30 couverts dressés en 3 tables de 10 convives chacune



La salle de la véranda

- Jusqu'à 36 couverts dressés en une table unique
- Jusqu'à 60 couverts dressés en 6 tables de 10 convives chacune

NB : après réservation d'une salle, si le nombre de couverts passe en dessous de 15 convives pour « La salle de la cheminée » et de 25 convives pour « La salle de la véranda », nous nous réservons le droit de ne plus vous assurer la privatisation complète de la salle initialement réservée.

Le menu « Réception » à **68 €**

+10 € avec un poisson en seconde entrée

Le menu « Réception » à **72 €**

+10 € avec un poisson en seconde entrée

Le cocktail « Rose bonbon » ou « Bleu lagon », accompagné de ses amuse-bouches, est servi dans les deux menus.

L'ENTRÉE AU CHOIX

Le délice de foie gras de canard mi-cuit maison, fleur de sel de Guérande, sorbet figues et pain ciabatta

OU

Le carpaccio de saumon fumé frais, Chantilly au gingembre, perles de citron et tuile de parmesan

OU

L'aumônière de crevettes à la plancha en feuille de brick, chorizo, wok de légumes frais et piment d'Espelette

L'ENTRÉE AU CHOIX

Le foie gras de canard maison, fleur de sel de Guérande, pétales de magret fumé et pain brioché

OU

Le feuilleté de Saint-Jacques caviar d'aubergines, velouté de homard et tuile de parmesan

OU

L'œuf cocotte bio du chef, crème de morilles et son pain à l'ail



Le sorbet normand est servi dans les deux menus.

LE PLAT AU CHOIX

Le filet de canette sauce Périgeux, écrasée de pommes de terre et fagot de haricots verts

OU

Le dos de cabillaud velouté d'asperges, tomates provençales et riz basmati

OU

Le cœur de faux-filet aux giroles, pommes grenailles sautées et tian de courgettes

LE PLAT AU CHOIX

Le filet-mignon de porc crème de truffes, écrasée de pommes de terre et aubergines gratinées

OU

Le pavé de saumon frais en croute de sésame et ses gambas au jus de citronnelle, Tatin de légumes

OU

Le cœur de faux-filet façon Rossini, pommes grenailles sautées et tian de courgettes



L'assortiment de fromages et sa salade de saison sont servis dans les deux menus.

LE DESSERT AU CHOIX

Le millefeuilles aux fraises et framboises

OU

le gâteau au chocolat noir et ses pépites

OU

L'omelette norvégienne

(parfum au choix : vanille rhum raisin ou framboise)

LE DESSERT AU CHOIX

Le millefeuilles aux fraises et framboises

OU

Le gâteau au chocolat noir et ses pépites

OU

L'omelette norvégienne

(parfum au choix : vanille rhum raisin ou framboise)



Le café est servi dans les deux menus.

Eaux minérales plates et gazeuses comprises - Vins compris : Bourgogne alligoté et Château La Lande (Médoc)
- Champagne fourni par le client : 8 € le bouchon (bouteille de 75 cl).

Le menu du « Petit Gourmet » à **14 €** (pour les moins de 12 ans)

Les 4 Pavés du Roy ■ Serge & Valérie Burdeyron ■ 55, avenue du Manet ■ 78180 Montigny le Bretonneux
01 30 44 20 21 ■ www.4pavesduroy.fr ■ Mail : 4pavesduroy@gmail.com

Prix nets valables à partir du 01/10/2017 - Service compris - Photos non contractuelles - Suggestion de présentation - Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française, la viande de veau est originaire des Pays-Bas - La liste des allergènes est disponible à l'accueil - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération - Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. Pratiquez une activité physique régulière. Évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé et de grignoter entre les repas.

