

RESTAURANT LE FLORAL
2 RUE JULIEN HAPIOT
62160 BULLY LES MINES
TEL 03 21 29 26 62



PROPOSITION DE VIN D'HONNEUR

Forfait à 10 EUROS par personnes comprenant :

- 1 / 3 bouteille de blanc de blanc
 - 1 / 15 bouteille eau minérale
 - 1 / 10 bouteille de jus fruits
- 2 navettes, 3 parts de pain surprise, 2 mignardises

forfait à 12.95 EUROS par personnes comprenant :

- 1 / 3 bouteille crémant d'Alsace ou de Touraine
 - 1 / 15 bouteille d'eau
 - 1 / 10 bouteille de jus de fruits
- 3 navettes, 3 part de pain surprise, 3 mignardises

Forfait à 17,50 EUROS par personne comprenant :

- 1 / 3 bouteille de champagne
 - 1 / 15 bouteille d'eau minérale
 - 1 / 10 bouteille de jus de fruits
- 2 canapés froids, 2 navettes briochées, 3 parts de pain surprise,
2 mignardises

Compris dans les forfaits : service, nappage, vaisselle et verrerie

TARIFS ET CONDITIONS PARTICULIERES...

- apéritif classiques : 3 EUROS

- Cocktail : 3.80 EUROS

Trou normand (parfum selon votre goût) : 2.30 EUROS

Forfait vins compris 9.90 EUROS par personne, vins blanc et rouges sélectionnés
par nos soins en fonction du menu établi

-Frais de personnel :

vin d'honneur 18 EUROS par serveur et par heure

repas : à déterminer selon les horaires de début et fin de service

- Animation divers (sono...) demandez nos contacts

Pour être définitive, la réservation doit être confirmée par écrit dans les 15 jours suivant le date d'envoi du devis final.

Nous accuserons réception de cette confirmation.

Le nombre exact d'invités (vin d'honneur et repas) simplement estimé lors du devis et la confirmation, devra être précisé 7 jours avant la date de la réception.

Ce nombre sera retenu tant pour le service que pour la facturation

Selon les usages de notre profession, l'enregistrement de votre réservation implique le versement d'arrhes dont le montant sera fixé au devis.

NOS MENUS
DE
MARIAGES
A LA CARTE



ENTREES FROIDES

Perles de melon et jambon paysan à l'infusion de menthe et gingembre
4.25 EUROS

Emietté de confit de canard en salade, compote de poire à la cannelle
4.90 EUROS

Délice de saumon aux écrevisses et julienne de courgettes, émulsion de ciboulette
4.60 EUROS

Marbré de cabillaud aux brisures de noix, jeunes poireaux à l'étouffée
5.35 EUROS

Suprême de volaille en chaud-froid, gelée claire au Noilly prat
4.30 EUROS

Roulé de sole à la mousse de truite fumée, coulis de tomates et basilic
5.80 EUROS

Terrine de foies gras de canard aux figues confites, son petit pain brioché
7.95 EUROS

Balotine de canette cuite en pot au feu, raisin frais en salade
4.60 EUROS

Roulade de suprême de canard au foie gras et kiwi, brillant au sauternes
6.90 EUROS

Terrine de joue de lotte aux aromates, émulsion de betteraves rouges
7 EUROS

Terrine de ris de veau, grecques de champignons et coeurs d'artichauts
7.35 EUROS

ENTREES CHAUDES

Croustillant de poissons aux deux saveurs, velouté de crustacés
5.30 EUROS

Papillote de confit de canard aux pommes et poires, crème de cidre brut
5.30 EUROS

Feuilleté de petits gris à la persillade de champignons
7 EUROS

Navarin de lotte aux petits légumes
9.15 EUROS

Gâteau de lapereau aux graines de pavot, crème acidulée à la framboise
5.50 EUROS

Petites tomates farcie aux ris de veau, sauce persillée
9.15 EUROS

Velouté, crème, potages (nous consulter)
4.10 EUROS

Chavignol rôti en salade, méli-mélo de fruits frais et confits
4.30 EUROS

PLATS CHAUDS

Médallions de oignons de porc crème de roquefort
11.40 EUROS

Tournedos de boeuf, émulsion de foies Gras
15 EUROS

Suprême de pintade braisée à l'orange
9.90 EUROS

Côte de veau poêlé et sa crème de cerfeuil
14.50 EUROS

Carré d'agneau rôti en croûte de thym frais
12.20 EUROS

Suprême de canard grillé, sauce aux deux poivres concassés
10.60 EUROS

Pigeonneau simplement braisé jus aux raisins frais
10.60 EUROS

Brochette de lotte et volailles, crème de lard fumé
12.95 EUROS

Charlotte de cabillaud en habit vert, émulsion de fenouil
9.90 EUROS

Petite Cotes d'agneau jus au romarin et gingembre, tatin à l'échalote
confite et pluches de pomme de terre frites
11.60 EUROS

NOS MENUS

POUR

MARIAGES

A

PRIX FIXES



Plats de poissons et crustacés

Menu à 20 EUROS

Lieu jaune ou noir, rascasse, truite de mer, saumon norvégien, Truite de rivière, saumonette, dorade grise,...

Menu à 25 EUROS

Daurade royale Julienne, raie, saumon Ecossais, cabillaud, cardinal,...

Menu à 29 EUROS

Sandre, Bar, espadon, ombre chevalier, perche, flétan, barbue, lotte,...

Menu à 35 EUROS

Sole, Turbotin, Saint pierre, rouget barbet, lotte, bar, joues de lotte, empereur,...

Homard, Langoustine, Langouste, Gambas, Saint Jacques, Pétoncle, Ecrevisse, tourteau, crevette royale, cuisse de grenouille...

(Prix à la Pièce ou Kilo, nous consulter)

Sauce et types de cuisson

Normande, genevoise, homardine, crustacé provençale, fines herbes, citron jeune betteraves, poivron, curry paprika, beurre blanc, hollandaise, béarnaise, vin rouge forestière, poêlé, rôti, brioché, grillé...

Menu à 20 EUROS

Andouillette de poissons aux crevettes grises

Aumônières de poissons aux parfums d'huile d'olive et citron

Délice de saumon frais et fumé, coulis de persil frisé

Galantines de canard aux fruits sec, confiture d'agrumes

Gâteau de foies de volailles et sa compotée d'oignons

Hure de poissons au fenouil, ses deux sauces

Perles de melon et jambon de pays à l'infusion de menthe et gingembre

Pithiviers de fruits de mer, coulis de crustacés

Tartare de saumon aux aromates, toasts briochés

Terrine de lapin de ferme aux pruneaux, son sorbet mirabelle

Agneau : gigot, côtes, épaule

Veau : rôti, épaule ou bas carré

Porc : longe

Volailles : canard, lapereau, poularde, pintade

(Pour les poissons, se référer à la liste ci-jointe)

Nous vous présentons les pièces de viande et volailles pour ce menu, toutes les préparations, déclinaisons de sauces et garnitures sont possibles selon votre goût

MENU A 25 EUROS

Assiette nordique (poisson fumés), chiffonnade de salade et raifort
Chartreuse de pétoncles et sa julienne de poireaux
Croustillant de canard confit aux pommes caramélisées, crème de cidre
Mousseline marbrée de poissons aux queues d'écrevisses
Parfait de saumon fumé, coulis de tomates et blinis tièdes
Profiteroles d'escargots à la persillade de champignons
Rosace de lapereau aux graines de pavot
Les trois rillettes de poissons, aspic d'avocat et crème de cerfeuil

Agneau : selle, noisette
Veau : bas de carré
Porc mignon, longe
Volaille : suprême de canard, caille, dinde;;;
(Pour les poissons, se référer à la liste jointe)

Nous présentons les pièces de viandes et volailles pour ce menu, toutes les préparations, déclinaisons de sauces et garnitures sont possibles selon votre goût.

Menu à 29 EUROS

Charlotte de cabillaud aux champignons et brisure de noix
Emincé de caille farcie, lit d'endives et vinaigrette au xérès
Mille feuille de poissons homardine
Rosace de suprême de canard frais et fumé aux pommes
Roulade de sole froide, coulis de lumps rouges et noirs
Salade gourmande composée (caille, foie gras, saumon fumé,.)

Pot au feu d'agneau à l'infusion de thym
Rôti de veau limousin nourri au pis, jus à la sarriette
Médailon mignon de porc aux saveurs de miel & gingembre
Méli-mélo de canette aux légumes croquants
tournedos de filet de boeuf marchand de vin
(Pour les poissons, se référer à la liste jointe)

Toutes les préparations, déclinaisons de sauces et garnitures sont possibles selon votre goût.

Menu à 35 EUROS

Filet de rougets barbet en cailles de pomme de terre
Fricassée de ris de veau au porto et champignons
Joue de lotte et moules à la nage de petits légumes
Médailles de foie gras de canard aux figues confites
Navarin de lotte aux salicornes, jus safrané
Terrine gourmande aux suprêmes de pigeonneau
Pressé de ris de veau aux petits légumes

Carré d'agneau rôti et sa persillade

Filet d'agneau braisé aux agrumes
Côte de veau poêlée, crème de cidre et compote de pommes
Ris de veau au beurre de sauge
Tournedos de filet de boeuf façon Rossini
Pigeonneau braisé au chou rouge et miel, jus corsé
Râble de lapereau rôti et son émulsion de foie gras
(pour les poissons se référer à la liste jointe)

Toutes les préparations, déclinaisons de sauces et garnitures sont possibles selon votre goût.

LES FROMAGES

Servi sur assiette avec lit de salade croquante

Servi en buffet avec corbeille de fruits frais et sec

Chèvre Chaud, chiffonnade d'endives

Crottin de chavignol mariné aux herbes,
lit de salade aux raisins de Corinthe

Vous pouvez composer votre menu à partir de tous les plats proposés Selon votre choix, un devis vous sera présenté.

LES GOURMANDISES...

Pour les mariages :

Assortiment d'entremets au choix sur présentoir

Grand moulin (nougatine et choux)

Eglise avec sortie des Mariés

Grand livre des Mariés...

Présentation personnalisée : nous consulter

(Prix des desserts par personne : 2.75 EUROS)

Dessert Menu :

Entremet mousseline aux fruits du moment, coulis

Délice aux deux chocolats, anglaise à la chicorée

Concerto vénitien au mascarpone

Indulgent à l'orange, coulis passion

Mousse poire au caramel, sauce anglaise et caramel

Soufflé glacé fruits sauvages et grand Marnier

Omelette norvégienne

Nougat glacé au miel et fruits confits

Assiette gourmande (avec supplément).