



banquet

FORMULES

Choisissez votre menu banquet selon
vos envies pour tous vos convives



MENU PELERIN

Chaque jour, un menu différent élaboré
surplace par l'équipe du sanctuaire
suivant la saison

Tarif semaine : 18 €

Tarif dimanche : 20 €

Tarif fêtes et solennité : 25 €

Tarif enfant (3 à 12 ans) : 12 €

(hors boisson)

MENU FESTIF

Composez votre menu parmi les choix proposés
Le menu est identique pour l'ensemble de la table
Possibilité de privatiser une salle
Service à 12h15 - Heures supplémentaires facturées
au delà de 14h30

Tarif : 27 €

(hors boisson)



BOISSONS

- Vins en bouteille (75 cl), à partir de 14.50 €
- Vins au verre (12 cl), à partir de 3.00 €
- Jus de fruits (25 cl), à partir de 3.00 €
- Eau minérale (50 cl), à partir de 2.50 €
- Café : 1.50 €
- Forfait boisson groupe : 6 € (Vin à discrétion et café)

MENU FESTIF 27 € **(hors boisson)**

Composez votre menu selon vos envies,
Le menu doit être identique pour l'ensemble
de vos convives à partir de 10 personnes.

Entrées

Saumon Gravelax mariné aux épices douces,
crème montée au citron de Menton

Ou

Foie gras de canard, brioche tiède et chutney d'échalotes

Ou

Verrine de guacamole, ricotta au saumon fumé et
crevette marinée au citron vert

Plat

Agneau confit à la crème d'ail, gratin dauphinois et
tomates grappes rôties

Ou

Filet de bar, sauce vierge, fine ratatouille et polenta crémeuse

Ou

Magret de canard rôti aux figues, pommes de terre écrasées
à la truffe, tatin d'oignons aux tomates confites

Dessert

Assiette gourmande (4 mini-desserts : mini tropézienne, tartelette citron,
mini pana cotta à l'ananas et mousse au chocolat blanc)

Ou

Tarte tatin et crème fouettée

Ou

Pavlova aux fruits rouges