

## Menu de prestige (tarif hors taxes)



### royaumont

95270 Asnières-sur-Oise  
www.royaumont.com  
tél. 01 30 35 59 00

Fondation reconnue d'utilité publique  
par décret du 18 janvier 1964.

#### Séminaires et réceptions

##### Informations - réservations

Carine Genest 01 30 35 59 72  
Alexandra Mouton 01 30 35 59 34  
contact@royaumont.com  
www.seminaireroyaumont.fr

### Menu à 65 €

(à composer - identique pour l'ensemble du groupe)

- Mise en bouche selon le Chef
  - Pressé de foie gras et magret de canard,  
comptée de pommes et noisettes,  
brioche toastée et salade d'herbes
  - Brochette de Saint-Jacques et chorizo, sa crème,  
petite pizza de légumes confits
  - Tartine de rouget à la mozzarella,  
salade de roquette et copeaux de parmesan
  - Selle d'agneau rôtie au romarin,  
risotto de légumes, pannequet d'aubergines et féta
  - Pavé de bar rôti à la fleur de sel,  
polenta crémeuse aux petits légumes et basilic
  - Médaillon de veau aux abricots, fricassée de grenailles,  
pleurotes et oignons glacés, jus au romarin
- Sélection de nos régions,  
salade mêlée et fruits secs
- Verrine de mousse chocolat et ganache chocolat blanc,  
brochette de fruits frais du moment
  - Entremet aux fruits exotiques, coulis de mangue
  - Bavarois aux fruits rouges,  
crème fouettée au spéculoos, coulis rouge

Café et mignardises

Vins : en fonction de votre menu  
(1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Le menu de prestige est servi dans une de nos salles  
de réception, en tables rondes de 8 à 10 personnes.  
Ce tarif comprend le nappage, les chandelles le soir,  
le service jusqu'à minuit en dîner.

#### Location de salle

- galerie nord 800,00 €
- cloître 1 500,00 €
- cuisines des moines 1 800,00 €
- réfectoire des moines 2 500,00 €