

Menu de prestige

[tarifs ttc - TVA 7%]



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 72 €

(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
- Médaille 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 € |