

Menu gourmand

(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 61 €

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

- Tatin de boudin noir et endives,
comptée d'oignons et salade de mâche
- Cannelloni de saumon fumé et rémoulade de céleri
à la pomme verte, salade de jeunes pousses,
vinaigrette de tomates au basilic
- Crèmeux de chèvre et mousseline de betterave,
lamelles de Bayonne séchées

- Pavé de veau rôti à la fleur de sel, écrasé de charlotte
aux artichauts, étuvée de pois gourmands et oignons glacés
- Pavé de cabillaud rôti, crème de chorizo,
marinière de penne aux légumes verts
- Suprême de poulet à l'ananas,
nouilles chinoises aux légumes confits

Brie de Meaux, salade verte et fruits secs

- Palet sablé au caramel,
sa glace et sa crème au caramel beurre salé
- Tiramisu aux fruits rouges au sirop d'épices douces,
crêpes séchées
- Verrine de mousse chocolat, crème fouettée au spéculoos

Café

Vins : en fonction de votre menu

(1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Ce tarif comprend le nappage, les chandelles le soir,
le service jusqu'à 16 h en déjeuner, 23 h en dîner.

En fonction du nombre de convives, vous serez servis
en salon privé (moins de 25 personnes)
ou dans une de nos salles de réception.

Location de salle

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