



## Menus Groupe - 2022

### Menu à 33,50€/pers

Entrée :

Filet de rouget sur tartare de légumes frais, sauce hollandaise  
ou Salade d'andouille grillée, jambon de pays et crème de moutarde  
ou Salade avocat-crevettes aux agrumes

Plat :

Filet de bar à la crème de chorizo, son risotto et légumes de saison  
ou Filet mignon au miel et épices douces, légumes rôtis et purée maison  
ou Suprême de pintade, gratin dauphinois, crème aux trompettes de la mort

Dessert :

Fondant au chocolat et sa crème anglaise  
ou Salade de fruits frais et sa glace ou Brioche façon pain perdu

**Un menu unique est à choisir parmi ces propositions**

---

### Menu à 38,50€/pers

Entrée :

Mi-cuit de thon à la thaï, glace au gingembre  
ou Assiette de crevettes sautées à l'ail et épices douces  
ou Salade périgourdine, gésiers et magret de canard

Plat :

Risotto de Saint Jacques et Gambas poêlées  
ou Parmentier de canard à la patate douce, sauce forestière  
ou Bœuf en croute (à partir de 20 personnes)

Dessert :

Profiteroles maison ou Trilogie gourmande  
ou Gâteau à partager (à définir ensemble)

**Un menu unique est à choisir parmi ces propositions**

---

### Menu enfant 13€ :

**1 boisson + Burger ou nuggets/frites ou steak haché/frite + 1 glace**

En supplément :

- Boissons (voir les 3 forfaits au dos)
- Assiette de fromage sur lit de verdure : + 3€/personne
- Trou normand : +1€/personne



## Forfaits Boissons

### **Forfait Boissons n°1 à 4,5€/pers – Sans alcool**

Apéritif : Punch sans alcool

Bouteilles d'eau plate et pétillante à volonté avec le repas

Café ou thé

### **Forfait Boissons n°2 à 8€/pers**

Apéritif : Sangria, punch ou kir accompagné de toasts

Bouteilles d'eau plate et pétillante à volonté avec le repas

Vin blanc : Côtes de Gascogne (1/4 /pers)

Vin rouge : Merlot (1/4 / pers)

Café ou thé

### **Forfait Boissons n°2 à 10€/pers**

Apéritif : Pétillant ou Kir pétillant accompagné de toasts

Bouteilles d'eau plate et pétillante à volonté avec le repas

Vin blanc : Viognier (1/4 /pers)

Vin rouge : Bordeaux - Château Haut Meyreau (1/4 / pers)

Café ou thé

Toutes vos autres demandes sont possibles  
et feront l'objet d'un devis spécifique

Restaurant le Green,  
La Chabossière, 53810 Changé  
02 43 566 277 ou mail : [restaugreen@wanadoo.fr](mailto:restaugreen@wanadoo.fr)  
Plus d'infos sur : [www.restaulegreen.com](http://www.restaulegreen.com)