



MENU CONVIVIAL

(23€ TTC hors boissons)

Ce menu est composé de plats de bistrot traditionnels. Il est parfait pour les repas de groupes, associations, amis.... souhaitant partager un bon moment.

Modalités : repas servi à table - **Lieu** : salle bistrot ou salle de cérémonie (1^{er} étage)

Entrée (au choix)

- Entrée du jour
- Salade périgourdine (pommes sautées, tomates, gésiers, magret, noix)
- Croustillant chèvre/miel

Plats (au choix)

- Plat du jour
- Poulet rôti, pommes grenailles et petits légumes
- Filet mignon sauce forestière, purée
- Tarte ou tourte du moment

Dessert (au choix)

- Dessert du jour
- Tarte aux pommes
- Fondant au chocolat
- Assiette de fromage

Boissons (en supplément)

Kir de bienvenue ou soda 3€50

¼ de vin en pichet par personne (rosé, rouge ou blanc) ou d'eau minérale 4 €

Café 1€50

Compléments d'information

- Tous les plats sont « faits maison ».
- Le nombre exact de convives doit être précisé la veille
- Accessibilité : La salle de cérémonie et les toilettes sont situées au 1^{er} étage (sans ascenseur).

Modalités financières :

- Arrhes : 100 euros au moment de la réservation
- Solde : dû à l'issue du repas

La Croix Blanche, restaurant à Tournan-en-Brie
20 rue de Paris 77220 Tournan en Brie – tél 01 64 07 01 09 – lacroixblanchedetournan@orange.fr
SIRET : 809 891 823 00019



MENU FESTIVITE

(32€ TTC HORS BOISSONS)

Ce menu bistrannique est conçu pour les repas festifs : anniversaires, fêtes de famille, repas professionnels...

Modalités : repas servi à table

Nombre de convives : 20 à 100 couverts

Lieu : salle de cérémonie privative ou salle bistrot – au-delà de 50 couverts, le restaurant peut être privatisé avec piste de danse en rez de chaussée.

Entrée (au choix)

- ✦ Croustillant de saint-marcelin au miel
- ✦ Tartelette aux oignons caramélisés et magret
- ✦ Oeuf bénédictine & saumon
- ✦ Terrine maison

Plat (au choix)

- ✦ Dorade en croûte d'épices, purée de patate douce et petits légumes
- ✦ Poire de bœuf sauce périgourdine pommes confites au thym
- ✦ Epaule d'agneau confite aux fruits secs et son tian de légumes
- ✦ Risotto aux champignons, noisettes et parmesan
- ✦ Magret de canard, sauce au miel et balsamique, gratin de pommes de terre

Assiette de fromage ou dessert (au choix)

- ✦ Assiette de 3 fromages
- ✦ Verrine croquante (crème glacée, nappage biscuits, fruits rouges et coulis de fruits rouges)
- ✦ Moelleux au chocolat, caramel coulant
- ✦ Cheesecake et son coulis de fruits rouges
- ✦ Gâteau nuage au citron meringué



Boissons (en supplément)

- ✦ Cocktail (soupe de champagne, planteur, ou kyr) : 3€50 par personne – 3 amuse-bouche ou planche apéritif (4€ par personne)
- ✦ Pour les vins, (rouge ou blanc), compter entre 17€ et 20€ la bouteille (75cl) – vin en carafe (1/4 l : 4€)
- ✦ Soda : 3€50- Evian (1l) ou San Pellegrino (1l) : 4€50.
- ✦ Champagne : 40 € (ou droit de bouchon : 10 €)
- ✦ Café : 1€50

Compléments d'information

- ✦ Tous les plats sont « faits maison ».
- ✦ Accessibilité : La salle de cérémonie et les toilettes sont situées au 1^{er} étage (sans ascenseur).
- ✦ Un dessert pâtissier peut être amené par le client.

Modalités financières

- ✦ Arrhes : 100 euros au moment de la réservation
- ✦ Solde : dû à l'issue du repas



MENU GOURMET

(45€ TTC HORS BOISSONS)

Ce menu conçu pour les repas festifs (anniversaires, fêtes de famille, repas professionnels) propose des denrées fines et classiques de la gastronomie.

Modalités : repas servi à table

Nombre de convives : 20 à 100 couverts

Lieu : salle de cérémonie privative ou salle bistrot – au-delà de 50 couverts, le restaurant peut être privatisé avec piste de danse en rez de chaussée.

Entrée (au choix)

- ✦ Millefeuille de crabe et avocat, huile d'olive vierge, segments de pamplemousse
- ✦ Tartare de saumon, mangue, pesto à la roquette
- ✦ Langoustines rôties sur nid de pommes de terre
- ✦ Tartelette aux oignons caramélisés et foie gras

Plat (au choix)

- ✦ Carré d'agneau en croute d'herbe et de noisettes, jus réduit aux herbes, polenta ou purée maison
- ✦ Pavé rossini, sauce foie gras avec son gratin dauphinois et champignons du moment
- ✦ Saumon en croute de sésame et légumes de saison
- ✦ Risotto et brochette de gambas

Plateau de fromages

Trilogie de desserts

- ✦ Gâteau fraîcheur au chocolat, croustillant de noisettes
- ✦ Poire rôtie à la vanille
- ✦ Glace maison et sa tuile pistache/noix



Boissons (en supplément)

- ✦ Cocktail (soupe de champagne, planteur, ou kyr) : 3€50 par personne – 3 amuse-bouche ou planche apéritif (4€ par personne)
- ✦ Pour les vins, (rouge ou blanc), compter entre 17€ et 20€ la bouteille (75cl) – vin en carafe (1/4 l : 4€)
- ✦ Soda : 3€50- Evian (1l) ou San Pellegrino (1l) : 4€50.
- ✦ Champagne : 40 € (ou droit de bouchon : 10 €)
- ✦ Café : 1€50

Compléments d'information

- ✦ Tous les plats sont « faits maison ».
- ✦ Accessibilité : La salle de cérémonie et les toilettes sont situées au 1^{er} étage (sans ascenseur).
- ✦ Un dessert pâtissier peut être amené par le client.

Modalités financières

- ✦ Arrhes : 100 euros au moment de la réservation
- ✦ Solde : dû à l'issue du repas



MENU ENFANT

(12€ TTC)

(jusqu'à 12 ans)

Entrée (au choix) :

- ✦ œuf mimosa
- ✦ croquette au kiri et à la ciboulette

Plat (au choix) :

- ✦ poulet frites
- ✦ risotto de coquillettes jambon

Dessert (au choix)

- ✦ 2 boules de glace
- ✦ gateau au chocolat

Boissons (en supplément)

- ✦ Soda (3€50)
- ✦ Sirop à l'eau (1€50)



La Croix Blanche, restaurant à Tournan-en-Brie
20 rue de Paris 77220 Tournan en Brie – tél 01 64 07 01 09 – lacroixblanchedetournan@orange.fr
SIRET : 809 891 823 00019