



**Stop lunch 2025**  
(associations, autocaristes, entreprises)



« Nous désirons recevoir l'effectif final, 5 jours avant, pour la facturation, merci »

« Notre sélection peut être amenée à changer selon notre approvisionnement »

## Les menus

### Menu N°1

25 € 30 € 32 €

La salade de crevettes, creme d'agrumes  
\*\*\*

La joue de porc rotie, sauce moutarde  
d'Orleans et sa garniture de legumes  
\*\*\*

La tarte Tatin, sauce caramel, glace vanille



### Menu N°2

25 € 30 € 32 €

La salade de chevre chaud au miel et filet  
de canard fume a ma façon  
\*\*\*

Le filet de lieu, risotto  
fondue de legumes de saison, beurre  
citronne  
\*\*\*

La douceur au chocolat amer, griottes  
confites, sorbet passion

### Menu N°3

26 € 32 € 35 €

La terrine de canard aux noix et  
mesclun de saison  
\*\*\*

Le supreme de volaille forestière, sauce  
grand-mere, garniture de saison

Le plaisir poire, sorbet vanille / chocolat  
\*\*\*\*

### Menu N°4

28 € 33 € 38 €

La salade solognote aux pointes d'asperges  
\*\*\*

La cuisse de canette glacee au miel de  
Sologne, ecrase de pommes de terre aux  
appetits  
\*\*\*\*

Le fraisier maison, coulis de fruits rouges  
(suivant saison)

Ou  
Le croquant praliné pistache, sauce  
Arabica, sorbet citron

### Menu N°5

28 € 32 € 37 €

La terrine de lieu aux pointes d'asperges  
vertes et tomates confites, creme acidulee  
aux herbes fraiches  
\*\*\*

Le supreme de volaille aux herbes et son  
jus de roti, garniture de legumes  
\*\*\*

Le parfait glace grand Marnier, coulis  
d'orange Amer

### Menu N°6

31 € 33 € 35 €

Le palet d'avocat au wasabi  
Et ses crevettes coco  
\*\*\*

Le gigot d'agneau roti et son jus au thym,  
gratin Dauphinois et legumes de saison  
\*\*\*

L'assiette de fromages du pays  
\*\*\*\*  
Le sable aux fruits de saison, sorbet cassis



### Menu N°7

30 € 33 € 37 €

La palette de poissons fumés et marines  
et sa crème d'aneth  
\*\*\*

Le filet de canard en crumble de pain  
d'épices, sauce aigre-douce, écrasé de  
pommes de terre  
\*\*\*

L'assiette de fromages  
\*\*\*

Le vacherin au coulis de fruits rouges

### Menu N°8

32 € 34 € 39 €

La ballotine de volaille au foie gras  
et morilles  
\*\*\*

Le faux filet rôti, sauce Bourgueil  
aux échalotes confites,  
champignons forestiers, garniture  
de saison  
\*\*\*

L'assiette de fromages  
\*\*\*

L'omelette norvégienne

● Tarification ( TTC ) :

- Déjeuner en semaine
- Dîner en semaine
- Samedi soir, dimanche et jours fériés

**Supplément fromages : 3.00€**

<i><b>Tarifs</b></i>	Déjeuner en semaine	Dîner en semaine	Samedi soir, dimanche et jours fériés
Menu 1	25 €	30 €	32 €
Menu 2	25 €	30 €	32 €
Menu 3	26 €	32 €	35 €
Menu 4	28 €	33 €	38 €
Menu 5	28 €	32 €	37 €
Menu 6	31 €	33 €	35 €
Menu 7	30 €	33 €	37 €
Menu 8	32 €	34 €	39 €

## Formules boissons en bouteilles carafées

**Formule 1** : 20cl de AOC de Touraine par personne+ café

9 €/pers

**Formule 2** : 25cl de Sauvignon et AOC de Touraine par personne+ café

10 €/pers

**Formule 3** : 25cl de sauvignon et gamay de Touraine + café + Kir en apéritif

12 €/pers

## Formules boissons en bouteilles de 75cl

**Formule 4** : 25cl Cheverny blanc et Touraine rouge + café

14.00 €/pers

**Formule 5** : 25cl Cheverny blanc et Touraine rouge + café + Kir

16.00 €/pers

**Formule 6** : 25cl Cheverny blanc et Chinon rouge + café + Pétillant framboise

17.00 €/pers

*Dans ces formules, nous comptons 1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 6 personnes.*

**Nos horaires de services : 12H-13H15 / 19h-20h**

*Ces tarifs sont valables pour un menu unique ;  
groupe à partir de 20 personnes*

