



**VOTRE ÉVÈNEMENT
À L'ETIOLLES COUNTRY CLUB**

NOS MENUS



DÉJEUNER À PARTAGER / DÎNER À L'ASSIETTE

NOS ENTRÉES

- Tarte fine aux poireaux et chèvre frais
- Verrine de quinoa aux saveurs printanières
- Tartelette au saumon fumé
- Quiche richement garnie de légumes saisonniers
- Muffin méditerranéen aux olives, tomates feta et graines de courges
- Tatin renversée de légumes confits

NOS PLATS

- Saumon poêlé avec riz des deux mondes
- Confit de canard, légumes d'Antan
- Poulet fermier rôti, pommes de terre grenailles
- Dos de cabillaud aux fines herbes, poêlée de légumes
- Filet de boeuf et son gratin dauphinois
- Cannelle rôtie, riz parfumé
- Paella traditionnelle aux fruits de mer et safran

NOS DESSERTS

- Tartelette croquante au chocolat Noir
- Crèmeux de lait à la pistache
- Tartelette aux pommes à la normande
- Panna cotta et son coulis de fruits rouges
- Verrine exotique mangue et fruit de la passion
- Authentique cheesecake à la New-Yorkaise
- Macaron à la framboise sur nuage de crème

Afin de répondre aux contraintes alimentaires de l'ensemble des participants, nous proposons deux menus alternatifs qui couvrent la majorité des demandes.

Menu "Bleu" : Poisson et Halal

Menu "Vert" : sans gluten, sans lactose, sans fruits à coque, sans protéine animale, diabète

Composez un menu unique pour l'ensemble vos invités.



Seul le dîner est accompagné par défaut de vin. Le midi, il faudra en faire la demande lors de la planification de l'évènement.

EN COCKTAIL

Nous pouvons vous proposer de déjeuner ou dîner en formule Cocktails.

Notre buffet cocktail propose 21 pièces sucrées et salées, accompagné de pièces chaudes, de plateaux de fromages, de charcuterie et de corbeilles de fruits de saison.



EN GRILLADE

La formule grillade offre une atmosphère conviviale où vos collaborateurs se rassemblent autour de plateaux géants de grillades pour partager un repas chaleureux où la qualité de la nourriture s'unit à la convivialité des échanges.

Cette jolie formule est proposée de Mai à Octobre inclus.



À noter :

L'Étiolles Country Club s'engage ! Nos nouveaux engagements RSE nous invitent à lutter contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, la formule cocktail est proposée aux groupes à partir de 40 invités.

