



Hôtel - Restaurant - Spa
Appart'Hôtel

Isabelle & Jean-Luc Molle

Menus Banquet

A partir de 12 personnes Adultes

Concernant votre Apéritif nous vous proposons :

Punch ou la Sangria à 8 €
Crépuscule Pétillant à 10 €
Kir à L'Entre-Deux-Mers à 6 €
Verre de Sauternes ou Lillet à 8 €
Coupe de Champagne Brut à 14 € ou Rosé à 16 €

Tous accompagnés de
2 Pièces apéritives

Pensez aussi, à nos bouchées maison au choix :

Maki de Saumon Cru, Liégeois de Crabe,
Croquette de Morue au Sésame,
Flan de Crustacés aux Coquillages,
Tomates Fourrées au Chèvre Frais,
Flan de Foie Gras à la Gelée de Mangue,
Saumon Fumé maison à la Crème Yuzu ...
et d'autres sur demande
3,50 € l'unité

Exemple de Champagnes à la Bouteille :

Henriot Brut Souverain 77 €
Billecart Salmon Brut Réserve 83 €
Gosset Grand Rosé 92 €
Taittinger Prélude 100 €... voir notre Carte
(sélection variable selon stock)

Nous acceptons que vous apportiez le Champagne sur le dessert uniquement moyennant un Droit de Bouchon de 10 € par bouteille de 75 cl.

Menus Enfants

Formule à 16 € : 1Plat au choix, 1Dessert

Poulet, Bœuf ou Poisson
Au choix :
Légumes Verts, Riz, Pâtes ou Frites

Glace Deux Boules

Formule à 21 € : 1Entrée, 1Plat, 1Dessert

Assiette de Charcuteries et Crudités

Poulet, Bœuf ou Poisson
Au choix :
Légumes Verts, Riz, Pâtes ou Frites

Glace Deux Boules

Formule à 31 € : 1 Entrée, 1Plat, 1Dessert

Foie Gras mi-Cuit (1tranche)

Poulet, Bœuf ou Poisson
Au choix :
Légumes Verts, Riz, Pâtes ou Frites

Glace Deux Boules

Vous pouvez aussi leur composer un menu
suivant celui des Adultes

Sortie Rocade n°6 - 130, Avenue du 11 Novembre - 33290 BLANQUEFORT –

Tél. 05 56 35 09 24 - Fax. 05 56 57 13 83

SAS au Capital de 40 000 € - RCS Bordeaux B314238858 - Siret 31423885800018 - APE 5510Z - TVA Intracommunautaire FR67 314 238858

www.lescriquets.com - email : hotel@lescriquets.com



Hôtel - Restaurant - Spa
Appart'Hôtel

Isabelle & Jean-Luc Molle

Menu à 39 € TTC

*Tartelette de Saumon Gravlax,
Royale de Carotte au Cumin, Vinaigrette Mangue*
OU

*Tourteau décortiqué, Condiment acidulé,
Navet Daïkon, crème d'Épinard et Sorbet*

*Pavé de Merlu,
Ecrasé de Ratte à l'Éstragon, Sauce Vierge*
OU

*Filet Mignon de Cochon, Panais en texture,
Caramel d'Épices et Noisette*

OU

*Epaule d'Agneau confite, Légumes de saison au
sautoir, Jus de Viande Sariette et Gingembre*

Dessert Selon la Liste jointe

*Café
Cannelé*

*Château Haut Guillebot en Blanc ou en Rouge
(1 Bouteille pour 3 Personnes)*

Menu à 49 € TTC

*Paleron Confit, Huitres et Pomme de Terre
Mélangés comme une Piémontaise*

OU

Crevettes Snackées, Makis de Légumes et Guacamole
OU

*Vol au Vent de Volaille,
Ecrevisse et Champignons de saison*

*Pavé de Maigre,
Patate Douce, Chutney d'Abricot et Mendiants*
OU

Effiloché de Lapin et Butternut, Jus de Braissage
OU

*Magret de Canard rôti, Crème d'Artichaut,
Grenaille et Pois Gourmand, Sauce Aigre-douce*

*Tranche de Fromage de Brebis,
Confiture de Cerises Noires*

Dessert Selon la Liste jointe

*Café
Mignardises*

*Château Haut Guillebot en Blanc et en Rouge
(1 Bouteille pour 3 Personnes)*

Sortie Rocade n°6 - 130, Avenue du 11 Novembre - 33290 BLANQUEFORT –

Tél. 05 56 35 09 24 - Fax. 05 56 57 13 83

SAS au Capital de 40 000 € - RCS Bordeaux B314238858 - Siret 31423885800018 - APE 5510Z - TVA Intracommunautaire FR67 314 238858

www.lescriquets.com - email : hotel@lescriquets.com



Hôtel - Restaurant - Spa
Appart'Hôtel

Isabelle & Jean-Luc Molle

Menu à 60 € TTC

Amuse Bouche

*Foie Gras mi-cuit fumé et légèrement Vanillé,
Chutney de Poire*

OU

Tartare de Dorade Céleri et Pomme Granny

OU

Quenelle de Volaille Truffée, Crème de Morille

*Longe de Veau rôti, Légumes au Sautoir,
Jus de Viande acidulé*

OU

*Filet de Rouget snacké, Condiments Exotiques
Wok de Légumes*

OU

*Filet de Canette, Mousseline de Topinambour,
Condiments Grenade et Capres.*

Fourme d'Ambert et Poire Pochée au Porto

Dessert Selon la Liste jointe

Café

Mignardises

*Château Haut Guillebot en Blanc et en Rouge
(1 Bouteille pour 3 Personnes)*

Menu à 75 € TTC

Amuse Bouche

*Variation de Foie Gras
(Flan, Copeaux, Brioche aux Epices, mi-cuit)*

OU

Salade de Homard aux Agrumes

*Pavé de Maigre,
Poireaux confits à la Vanille, Sauce Bordelaise*

OU

Filet de Turbot, Variation autour de la Carotte

*Pigeonneau désossé,
Pomme Fondante, Sauce Bigarade*

OU

*Filet de Veau, Légumes de Saison étuvés à la Truffe,
Sauce Foie Gras*

Assiette de Fromages affinés

Dessert Selon la Liste jointe

Café

Mignardises

*Château Haut Guillebot en Blanc et en Rouge
(1 Bouteille pour 3 Personnes)*

Sortie Rocade n°6 - 130, Avenue du 11 Novembre - 33290 BLANQUEFORT –

Tél. 05 56 35 09 24 - Fax. 05 56 57 13 83

SAS au Capital de 40 000 € - RCS Bordeaux B314238858 - Siret 31423885800018 - APE 5510Z - TVA Intracommunautaire FR67 314 238858

www.lescriquets.com - email : hotel@lescriquets.com



Hôtel - Restaurant - Spa
Appart'Hôtel

Desserts sous forme de Gâteau Personnalisé

Croquant Praliné, Mousse Légère au Chocolat

(Biscuit Moelleux, Praliné Feuillantine et Mousse Chocolat)

Parfait Glacé Mandarine, Biscuit Moelleux au Cacao

(Financier Cacao, Parfait Glacé Mandarine, Agrumes Confits)

Spéculoos Croustillant, Mousse Onctueuse au Café

(Dacquoise Amande, Pate de Spéculoos Feuillantine, Crème au Café)

Entremet au Mascarpone et Crème Citron

(Mirliton aux Amandes, Mousse Mascarpone et Crème Citron)

Le Fondant au Caramel au Beurre salé,

Bavaroise Fève de Tonka

(Crumble reconstitué à la Vanille, Mousse Caramel au Beurre Salé,

Bavaroise à la Fève de Tonka)

Variation de Fruits Exotiques, Sablé Citron Vert

(Sablé Citron Vert, Mousse Mangue, Passion, Fruits en Gelée)

Croques en bouche ou Pièce Montée et Nougatine

(Sup. 6 € par personne)

(Choux fourrés de Crème Pâtissière aromatisée, Décor en Nougatine)

Desserts qu'à l'Assiette

Mousse de Poire comme une Belle-Hélène

(Biscuit et Sauce au Chocolat, Mousse de Poires et Glace)

Manque Marinée,

Riz au Lait à la Façon d'un Millefeuille

(Manque Marinée au Cumbawa, Riz au Lait Caramélisé)

Damier de Mousse Coco et Ananas Confit à la Vanille

(Sablé Amande, Ananas Confit et Crème Coco)

Nos Conditions de Réservation

Votre Réservation ne sera ferme qu'au versement des Arrhes

Elles pourront vous être remboursées si vous annulez 1 semaine avant la Date

Nous vous demandons de nous communiquer 48 heures avant votre repas le nombre exact de convives, sinon le nombre préalablement réservé vous sera facturé.

La salle est disponible jusqu'à 16 heures pour le midi et 1h30 du matin pour le soir.

Nos horaires de services sont :

de 12h à 14h

et de 19h30 à 21h30



Sortie Rocade n°6 - 130, Avenue du 11 Novembre - 33290 BLANQUEFORT –

Tél. 05 56 35 09 24 - Fax. 05 56 57 13 83

SAS au Capital de 40 000 € - RCS Bordeaux B314238858 - Siret 31423885800018 - APE 5510Z - TVA Intracommunautaire FR67 314 238858

www.lescriquets.com - email : hotel@lescriquets.com



Hôtel - Restaurant - Spa
Appart'Hôtel



Sortie Rocade n°6 - 130, Avenue du 11 Novembre - 33290 BLANQUEFORT –
Tél. 05 56 35 09 24 - Fax. 05 56 57 13 83

SAS au Capital de 40 000 € - RCS Bordeaux B314238858 - Siret 31423885800018 - APE 5510Z - TVA Intracommunautaire FR67 314 238858
www.lescriquets.com - email : hotel@lescriquets.com