



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](http://www.lescriquets.com) - email : [hotel@lescriquets.com](mailto:hotel@lescriquets.com)