



Hôtel - Restaurant - Spa  
Appart'Hôtel

Isabelle & Jean-Luc Molle

## Menus de Groupe

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 ou Lillet à 6 €*

*Verre de Sauternes 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 à 3,50 € chacune :

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...

### Exemple de notre Carte de Champagnes à la Bouteille :

Henriot Brut Souverain 79 €

Billecart Salmon Brut Réserve 93 €

Gosset Grand Rosé 95 €

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 14 € par bouteille de 75 cl.

---

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

## ➤ Menus Enfants

### Formule à 16 € : 1Plat, 1Dessert

Poulet ou Bœuf ou Poisson  
Légumes Verts ou Riz ou Pâtes ou Frites  
Glace Deux Boules

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

Assiette de Charcuteries et Crudités  
Poulet ou Bœuf ou Poisson  
Légumes Verts ou Riz ou Pâtes ou Frites  
Glace Deux Boules

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

Foie Gras mi-Cuit (1tranche)  
Poulet ou Bœuf ou Poisson  
Légumes Verts ou Riz ou Pâtes ou Frites  
Glace Deux Boules

*Vous pouvez aussi leur composer un menu suivant celui des Adultes*

## ➤ 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

➤ **Menu à 40 € TTC**

Longueur de Saumon Fumé par nos Soins, Beurre d'Algues et Pickels de Choux Fleur,  
Tuile de Pain croustillant

**OU**

Raviole de Brandade de Haddock aux Herbes anisées Velouté de Coquillages crémeux  
et Ecume de Lait Fumé

\*\*\*

Canette en 2 Cuissons, le Suprême juste rôti et la Cuisse cuite longuement,  
Crémeux de Panais à la Noisette et Chips de Légumes anciens

**OU**

Dos de Merlu de Ligne rôti au Piment d'Espelette, Carottes glacées à l'Estragon  
et en Crémeux Beurre d'Orange et Poivre

**OU**

Effiloché de Joue de Boeuf braisée au Vin Rouge, Salsifis cuisinées aux Olives de Kalamata  
Lard Fumé et Câpres, Quelques Brins de Cresson

\*\*\*

Dessert Selon la Liste jointe

\*\*\*

Café  
Cannelé

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

➤ **Menu à 50 € TTC**

Soupe de Crabe Vert infusée au Pain d'Epices, Séches fondantes au Pimenton  
et Billes de Légumes, liée à la Rouille

**OU**

Cannelloni d'Espadon fumé et Achard de Légumes au Fromage Frais,  
Pousse de Roquette et Eclat de Pomelos Chinois

**OU**

Royale de Panais à la Noisette et Jimboura de Boudin Basque,  
Jaune d'Oeuf crémeux pané aux Herbes fraîches et Tuile de Brioche

\*\*\*

Pavé de Lieu Jaune roti au Beurre de Vadouvan, Fregola Sarda cuisinées comme un Risotto  
et Liées à l'Ecrasé d'Artichaut, Jus Terre/Mer infusé aux Feuilles de Céleri

**OU**

Epaule d'Agneau du Quercy confite à Peau croustillante,  
Fricassée de Topinambour aux Champignons et Châtaignes, Tourin à l'Ail

**OU**

Presa de Porc Iberique grillée au Feu de Bois,  
Cromesqui de Pomme de Terre et d'Oignon rouge acidulé, Jus au Gingembre et Soja

\*\*\*

Mousse de Fromage Blanc et Râpé de Vieille Mimolette,  
Crumble à la Noisette et Cramberry séché

\*\*\*

Dessert Selon la Liste jointe

\*\*\*

Café  
Mignardises

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

## ➤ Menu à 60 € TTC

Amuse Bouche

\*\*\*

Foie Gras mi-cuit mariné au Lillet Blanc, Confit de Pomme à la Manzana  
et Noix de Cajou grillées, Tuile de Brioche au Beurre Frais  
et Quelques Feuilles de Carmina

OU

Huîtres pochées et Zestes de Citron Vert, Condiment à l'Echalotte séchée et Jambon  
Ibérique, Céleri Branche fondant et Sauce Bordelaise au Vin Blanc

OU

Caille farcie et marinée à l'Armagnac et Quartier d'Artichaut aux Raisins secs  
et Graines de Courge, Vinaigrette tranchée au Jus de Volaille

\*\*\*

Filet de Rouget cuit au Plat, Cannelloni au Fenouil et Citron confit, Oignon frit  
et Croûtons de Pain d'Epices, Jus des Têtes légèrement anisé

OU

Saint-Jacques rôties au Beurre Frais,  
Crémeux de Patate Douce fruité, Pack Choï aux Olives de Kalamata  
et Suprême d'Agrumes, Emulsion de Coquillages

OU

Quasi de Veau rosé rôti à la Sauge,  
Légumes d'Hiver glacés, Soubise à l'Oignon caramélisé

\*\*\*

Saint Nectaire fermier farci comme un Club Sandwich

\*\*\*

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

➤ **Menu à 80 € TTC**

Amuse Bouche

\*\*\*

Foie Gras poêlé, laqué au Verjus,  
confit de Coing au Porto, Crumble à la Noisette

**OU**

Saint-Jacques rôties, bardées au Lard de Colonatta, Dalle de Butternut Fondante, confit  
d'Oignon rouge au Balsamique et Chips de Topinambour

\*\*\*

Filet de Barbue rôti au Beurre d'Algues, Raviole de Champignon à la Pekinoise et Céleri,  
Jus Terre/Mer

**OU**

½ Homard rôti au Beurre Frais, Crémeux de Choux Fleur Coco,  
Somités Crues à la Fleur de Sel et Curcuma, Homardine légèrement Vanillée

\*\*\*

Carré de Veau rosé cuit doucement, Légumes Racine Légèrement fumés,  
Pousse d'Épinard et Jus de Veau, Condiment aux Câpres et Citron confit

**OU**

Suprême de Pigeon relevé à la Graine de Coriandre,  
Pomme de Terre et Ail confit à la Graisse de Canard, Jus infusé à l'Armagnac et Estragon

\*\*\*

Assortiment de Fromages frais & affinés, Coeur de Sucrine et Paté de Coing

\*\*\*

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

## ➤ 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,  
(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)

\*\*\*

Mangue Marinée,  
Riz au Lait à la Façon d'un Millefeuille  
(Mangue Marinée au Cumbawa, Riz au Lait Caramélisé)

\*\*\*

Damier de Mousse Coco et Ananas Confit à la Vanille  
(Sablé Amande, Ananas Confit et Crème Coco)