



Hôtel - Restaurant - Spa
Appart'Hôtel

Isabelle & Jean-Luc Molle

Menus de Groupe

A partir de 12 personnes Adultes

Choisir un menu unique pour l'ensemble des convives. Pensez à nous donner vos intolérances

➤ Concernant votre Apéritif nous vous proposons :

Punch ou la Sangria à 8 €

Crépuscule Pétillant à 12 €

Kir à L'Entre-Deux-Mers ou Lillet à 8 €

Verre de Sauternes à 9 €

Coupe de Champagne Brut à 14 €

Tous accompagnés de **2 Pièces apéritives**

Si vous en souhiatez plus, nos bouchées maison au choix sont à 4,5 € 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 :

Gosset Extra Brut 90 €

Leclaire Thiefaine, Cuvée 01 Apolline 90 €

Taittinger Cuvée Prestige Rosé 111 €

Taittinger Prélude 130 €... 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 18 € : 1Plat, 1Dessert

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

Formule à 22 € : 1Entrée, 1Plat, 1Dessert

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

Formule à 40 € : 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 55 € TTC**

Cœur de Saumon Fumé par nos soins, Brioche au Berre d'Algues, Mousse de Yuzu aux Herbes

OU

Nougat de Joue de Bœuf braisé, Légumes Fondants et Foie Gras de Canard

Filet de Lieu Jaune confit au Vadouvan,
Déclinaison de Cèleri, en Purée, en Cube fondant et en Bâtonnet glacé, Beurre Blanc

OU

Magret de Canard rôti, compression de Pomme de Terre au Beurre de Truffe,
Crèmeux de Carottes à l'Orange et d'autres rôtis, Sauce Bigarade

Dessert Selon la Liste jointe

Café
Canelé

Château Haut Guillebot Blanc ou Rouge ou Rosé
(1 Bouteille pour 3 personnes)

➤ **Menu à 75 € TTC**

Foie Gras mi-Cuit au Lillet, Brioche dorée, Confit d'Oignon rouge

OU

Tartare de Bar, Mangue Passion et Pomme Verte, Salade de Légumes Pickels et Roquette

Pavé de Maigre snacké, Crèmeux de Petit-Pois au Basilic &
quelques Grains au Beurre acidulé, Croutons de Pain et Pignon torréfié

OU

Quasi de Veau fondant, Ecrasé de Pomme de Terre Amandine
et Artichaut aux Olives Kamalata, Jus de Veau réduit

Assiette de Fromages affinés, Confit de Coing et Sucrine

Dessert Selon la Liste jointe

Café

Mignardises

Pacherenc du Vic Bilh, Torus (sur Foie Gras) - Château Haut Guillebot
(1 Bouteille pour 3 personnes, Blanc, Rouge, Rosé)

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 115 € TTC

Foie Gras d'Oie confit à la Vanille, Légèrement Fumé,
Pain Brioché au Beurre, Chutney de Mangue

OU

Salade de Homard aux Agrumes et Tomate de Couleurs, Vinaigrette aux Aromates

Filet de Rouget cuit au Plat, Houmous à l'Huile de Menthe & quelques Grains,
Velouté d'une Soupe de Poissons à l'Anis

OU

Filet de Turbot rôti, Marinière de Légumes du Soleil au Basilic, Mousseline de Panais

Filet de Veau poêlé, Râpé de Pomme de Terre et Champignons du Moment en Fricassée,
Sauce aux Truffes

OU

Volaille de Bresse farcie aux Morilles, Légumes de Saison cuit en Cocotte & Glacés,
Sauce au Vin Jaune du Jura

Brie aux Truffes, Tuiles de Pain aux Noix

Dessert Selon la Liste jointe

Café

Mignardises

Pacherenc du Vic Bilh, Torus (sur Foie Gras) - Château Haut Guillebot
(1 Bouteille pour 3 personnes, Blanc, Rouge, Rosé)

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 ou Individuels

Chocolat au Lait et Noisette

(Biscuit Moelleux et Croustillant Noisette,
Mousse légère Chocolat au lait et confit au Praliné Noisette)

Noix de Coco et Citron Vert

(Dacquoise Noix de Coco et Citron Vert, Croustillant Noix de Coco et Chocolat Blanc
Mousse Noix de Coco, Crèmeux au Citron Vert)

Tout Chocolat Noir

(Biscuit Moelleux Chocolat, Crumble Cacao, Mousse et Crèmeux Chocolat Noir)
(Version sans Gluten possible)

Le Fondant au Caramel au Beurre salé,

(Sablé Breton à la Vanille, Mousse Caramel au Beurre Salé,
Panacotta à la Fève de Tonka)

Variation de Fruits Exotiques, Sablé Citron Vert

(Sablé Citron Vert, Mousse Mangue, Passion, Compotée de Fruits Exotiques)

Croque en bouche ou Pièce Montée et Nougatine (Sup.6 € par personne)

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

Mousse de Poire comme une Belle-Hélène

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

Le Finger Vanille & Gianduja

(Biscuit moelleux Noisette, Mousse Gianduja,
Chantilly Vanille et enrobage Croquant Chocolat Noisette)

Fine Coque de Meringue Exotique (sans gluten)

(Meringue Coco, Crèmeux Exotique, Crème légère au Citron Vert,
Tartare de Fruits Exotiques et Sorbet)