



Stop lunch 2026

(Associations, autocaristes, entreprises)



« Merci de nous communiquer minimum 5 jours avant l'effectif (facturé)

« Notre sélection peut être amenée à changer selon notre approvisionnement »

MENU

Menu N°1

26 € 31 € 33€

Gravlax de merlu, crème légère aux herbes

Joue de porc, moutarde d'Orléans

Légumes du moment

Parfait glacé au Grand marnier

Menu N°2

26 € 31 € 33 €

Terrine de canard et son mesclun

De saison

Le filet de julienne, risotto

beurre blanc anisé

La douceur au chocolat amer,
griottes confites, sorbet passion



Menu N°3

27 € 33 € 36€

Rillettes de poissons aux agrumes

Le suprême de volaille sauce forestière

embeurré de pommes de terre

aux herbes

Tutti frutti aux fruits de saison

Menu N°4

27€ 33 € 36 €

La salade aux rillons de Touraine,

Crème balsamique

La cuisse de canette confite, gratin

dauphinois, pickles d'oignons

Croquant praliné pistache

Tarification (TTC) :

- Déjeuner en semaine
- Dîner en semaine
- Samedi soir, dimanche et jours fériés

Supplément fromages : 3.50€

<i>Tarifs</i>	Déjeuner en semaine	Dîner en semaine	Samedi soir, dimanche et jours fériés
Menu 1	26 €	31€	33€
Menu 2	26€	31 €	33 €
Menu 3	27 €	33 €	36 €
Menu 4	27€	33 €	36 €

Formules boissons en bouteilles carafées

Formule 1 : 20cl de AOC de Touraine par personne+ café

9 €/pers

Formule 2 : 25cl de Sauvignon et AOC de Touraine par personne+ café

10 €/pers

Formule 3 : 25cl de sauvignon et gamay de Touraine + café + Kir en apéritif

12 €/pers

Formules boissons en bouteilles de 75cl

Formule 4 : 25cl Cheverny blanc et Touraine rouge + café

14.00 €/pers

Formule 5 : 25cl Cheverny blanc et Touraine rouge + café + Kir

16.00 €/pers

Formule 6 : 25cl Cheverny blanc et Chinon rouge + café + Pétillant framboise

17.00 €/pers

Dans ces formules, nous comptons 1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 6 personnes.

Nos horaires de services : 12H-13H15 / 19h-20h30

*Ces tarifs sont valables pour un menu unique ;
groupe à partir de 20 personnes*

