

Le Parc des Vallières



57 RUE DES VALLIERES

69390 VOURLES

RESTAURANT GASTRONOMIQUE SUR COMMANDE

CUISINE D'ETE DE MAI A OCTOBRE AUTOUR DE NOS BARBEQUE SUD AFRICAINS

ORGANISATION D'EVENEMENTS FAMILLIAUX OU PROFESSIONNELS

TEL : 04 78 56 53 96

MOBILE : 06 19 80 96 00

N° DE SIRET : 808 463 962 00031

Flora et Paolo SIMOËS DE OLIVEIRA

contact@pasideo-traiteur.com

adm.parcdesvallieres@gmail.com

MENU DE LA SAINT VALENTIN

14 FEVRIER 2024

Le soir uniquement à partir de 19h30

Ce menu est modifiable en fonction de vos demandes spécifiques

FORMULE SAVEUR DU MONDE X 65 € TTC/PERSONNES

Lieux : LE PARC DES VALLIERES 57 RUE DES
VALLIERES 69390 VOURLES





LE COCKTAIL D'ACCUEIL

La framboisine ou le cocktail de jus de fruits Artisanal

LES MISES EN BOUCHES

La tartelette aux pommes caramélisée et Saint Jacques snackées

Au citron youzou et gingembre confit.

Le tajine de légumes confits

Chips de pommes de terre vitelotte, cube de saumon mariné en gravelax, sésames et soja.

La madeleine de Gers

Madelaine de pommes de terre, confit de figues, foie gras aux fruits sec.

La Brochette Bangkok

Blanc de poulet jaune mariné au lait de coco, gingembre, ail et citron vert.

L'ENTRÉE

La raviole d'écrevisses et épinards, bisque de Homards gratiné au parmesan.

Ou

La raviole de champignons sauce morilles.



LE PLAT PRINCIPAL

Faire un choix parmi les plats de viande et de poisson

***Faire un choix unique pour tout le monde (exception pour les Régimes Spéciaux : religion, allergie, végétarien) ***

Le quasi de veau cuit à l'étouffé, poires caramélisées
Polenta crémeuse et jus de morilles

Ou

Le filet de bar rôti sur peau et saveurs asiatique sauce vierge
Risotto aux champignons et parmesan, fenouil braisé à la badiane et
balsamique

LE DESSERT

La charlotte aux fruits rouge
Crème fouetté mascarpone à la vanille de Madagascar
Crème glacé cassis

Ou

La poire pochée au muscat de Rivesaltes
Biscuit fondant chocolat
Crème glacé à la vanille de Madagascar



LE SERVICE

Mise en place des tables Nappage des tables

Espace extérieur avec table et chaise

Nappage en tissu coton blanc des tables en fonction de vos besoins

Table rectangulaire pour 15 pers (Si besoin)

Serviette en tissu coton blanc

Nous ne nous occupons pas de la décoration

Apéritif prévue en terrasse côté salon ALCINA

Le repas se fera salle Flora en cas de pluie

Les modalités de paiement

Un acompte de 30% vous sera demandé pour bloquer votre réservation

Un retour de ce devis avec votre « bon pour accord »

Paiement du solde à 3 jours avant par Carte Bancaire ou 4 jours avant si
chèque de banque ou virement bancaire

Ou

Selon la nature du repas pris : le restant dû le jour de la prestation en carte
bancaire

