



# Les Salons de la Tourelle

Organisation d'événements, Cocktails, Dîners, Buffets, Séminaires

## Composez le menu de votre séminaire

### Les Entrées :

**Cassolette aux trois poissons  
Sur julienne de légumes  
(Entrée chaude)**

**Ou**

**Macaron d'artichaut au vinaigre de framboise  
Et son filet de magret de canard fumé**

**Ou**

**Terrine de saumon  
Sauce gribiche et son blinis**

### Les Plats :

**Escalope de saumon rôti en écailles sauce romarin  
Riz sauvage et trio de légumes**

**Ou**

**Emincés de volaille Sauce normande  
Pommes château, tomate rôtie**

**Ou**

**Pavé de bœuf, sauce Champignons  
Pommes au four et tomate provençale**

### Les Desserts :

**Fondant aux pommes  
et sa boule de glace**

**Ou**

**Royal au chocolat  
et sa crème anglaise**

**Café**

**Vin et soft**

**Prix du menu par personne : 29.00 € HT**

### En Supplément

**Apéritif (Soupe champenoise)  
et un trio de fromages (chèvre, fourme d'Ambert et Brie )**

**Prix par personne : 7.20 € HT**

**Nos prix sont hors taxes et services compris**

Les Salons de la Tourelle 41, avenue Joffre 94700 Maisons-Alfort  
Tél 01.42.07.11.29 - Fax 01.48.99.41.59 www.latourelle.fr - info@latourelle.fr

*Franck  
Gouillart*

