










































Menu Banquet à 27 € par personne

Saumon fumé (environ 100g) 
Foie Gras de Canard mi-cuit (environ 60g) 
Fricassée d'Escargots à la crème de citron (la douzaine) 
Fricassée de Moules sauce roquefort 
Fricassée de Saumon flambé à la Blanche de Gascogne 
Pâté Basque (Veau, poivrons, oignons, piment d'Espelette)  -3.00 €
Pâté de Canard au Poivre Vert  -3.00 €
Assiette de Jambon de Pays -2.70 €
Pâté de Canard piqué au Foie Gras  -2.50 €
Assiette Gasconne (assortiment de charcuterie du Sud-Ouest) -2.40 €
Tartine de Foie Gras chaud  +1.00€
Salade Impériale (saumon fumé, tomates, citron)  +1.00€
Terrine de Saint-Jacques  +1.00€
Fricassée de Saint-Jacques au Pommeau  +1.00€
Salade Fleurantine (Gésiers de Canard)  +1.00€
Duo de Saumon (fumé et mariné) environ 160g  +1.50 €
Terrine de Homard  +3.00 €
Duo de Foie Gras de Canard Maison (environ 120g)  +6.00 €

Dos de Cabillaud sauce Marinière 
Aile de Raie sauce Champagne et câpres 
Escalope de Veau Vallée d'Auge ou à la Gasconne 
Magret de Canard sauce Bordelaise ou sauce Poivre vert 
Confit de Canard aux champignons 
Gigot d'Agneau au four à bois et crème de Persil  -1.00 €
Poulet Fermier grillé sauce Béarnaise  -1.00 €
Poulet Fermier au Cidre  -1.00 €
Poulet Fermier à la Basquaise  -1.00 €
Cassoulet Maison à la saucisse de Pays  -1.00 €
Rôti de Saumon aux Asperges  +0.50 €
Rôti de Cabillaud au citron vert  +0.50 €
Rôti de Volaille à la Cauchoise  +1.00 €
Rôti de Magret de Canard et Foie Gras sauce aux Cèpes  +1.00 €
Entrecôte sauce Béarnaise ou Bordelaise  +1.00 €
Cassoulet Maison au Confit de Canard  +1.00 €
Filet de Bœuf sauce Roquefort, ou Poivre Vert, ou Béarnaise  +8.00 €

Salade et Fromages à l'assiette +2.00 €
Salade et Fromage chaud +2.50 €
Salade et Brie à ma façon  +2.80 €

Omelette Norvégienne 
nappée de chocolat chaud, ou coulis de framboise, ou flambée
Tarte aux Pommes (et ses variantes) 
Salade de Fruits frais de saison 
Vacherin 
Tarte au fruit de saison (fraise, poire...)  +0.50 €
Gâteau aux Trois Chocolats  +0.50 €
Poirier  +0.50 €

MENUS SUR MESURES

Ces formules s'entendent « menus tout compris » lorsque tous les convives prennent un seul menu identique pour tous (la même entrée et le même plat pour tout le monde). Votre menu sur mesure (cuisine internationale, régionale...) est possible sur rendez-vous, un délai d'une semaine minimum est à prévoir selon le nombre de convives. Nous restons à votre écoute. Salutations de toute l'équipe de « La Fontaine Fleurie ».

Forfaits Boissons

7 € comprenant un kir vin blanc, 50 cl de vin au pichet (rouge, blanc, ou rosé), café.

10 € comprenant un Cocktail (identique pour tous) : Sangria, planteur punch, planteur normand, Toquito, americano, ou tout autre cocktail à définir à l'avance, ou jus de fruits ; notre sélection des vins, et le café.

12€ comprenant un apéritif au choix pour chacun des convives (sauf champagne et cocktails), notre sélection des vins, et le café.

Suppléments

Trou normand (sorbet Pomme+Calvados)
Trou gascon (glace pruneaux+Armagnac) : 3,30 € le trou ou 1,75 € la boule (sans alcool).

Champagne : 6,50€ la coupe, 34€ la bt.

Digestif : à la carte.

Le logo  signifie « Fait Maison »