



Nos menus « Bobosse » 2012

A partir de 20 personnes sur réservation uniquement

Menu N°1 25.60 € TTC /pers	Menu N°2 27.00 € TTC/pers
<p>Terrine de campagne au Beaujolais Sur salade verte</p> <p>Gratin d'andouillette Pomme Vapeur et Légumes</p> <p>Assiette de fromages secs (Saint Marcelin au lait cru, Maconnais et fromage au Gêne) ou Fromage blanc fermier à la crème</p> <p>Tarte aux pommes et glace vanille sur sauce caramel</p> <p>Café</p> <p>Vin : Tonneau de Beaujolais rouge</p>	<p>Gâteau de foie volaille et mousse de foie d'oie sur coulis de tomates</p> <p>Saucisson Lyonnais cuit, sauce Beaujolaise Pomme vapeur et Légumes</p> <p>Assiette de fromages secs (Saint Marcelin au lait cru, Maconnais et fromage au Gêne) ou Fromage blanc fermier à la crème</p> <p>Sorbet Vigneron (sorbet cassis, crème de cassis et Marc Jacoulot)</p> <p>Café</p> <p>Vin : Tonneau de Beaujolais rouge et Blanc</p>

Menu N°3 28.00 € TTC /pers	Menu N°4 31.00 € TTC/pers
<p>Véritable Sabodet tiède sur salade de Lentilles du Puy</p> <p>Andouillette Bobosse, sauce moutarde gratin Dauphinois</p> <p>Assiette de fromages secs (Saint Marcelin au lait cru, Maconnais et fromage au Gêne) ou fromage blanc fermier à la crème</p> <p>Assiette Gourmande</p> <p>café</p> <p>Vin : Tonneau de Beaujolais rouge et Blanc</p>	<p>Apéritif Beaujolais avec ses gratons</p> <p>Duo de terrine de foie de volaille et Jambon persillé, avec salade verte</p> <p>Rouelle d'andouillette sauce moutarde Véritable sabodet sauce Beaujolaise Saucisson Lyonnais sauce Beaujolaise Lentilles du Puy et pommes vapeur</p> <p>Assiette de Fromages secs (Saint Marcelin au lait cru, Maconnais et fromage au Gêne) ou fromage blanc fermier à la crème</p> <p>Sorbet Vigneron ou tarte aux pommes et glace vanille sur sauce caramel</p> <p>Café</p> <p>Vin : Tonneau de Beaujolais rouge et Blanc</p>

