

Restaurant BELLE RIVE 01130 NANTUA 2016

Tél : 04 74 75 16 60

www.bellerive-nantua.com

Réservé exclusivement à l'accueil des groupes de tourisme, comités d'entreprises, association, repas de famille, et toute manifestation d'au moins 20 personnes.

Menu identique pour tous les convives (sauf enfants)

FORFAITS BOISSONS EN FIN DE DOCUMENT

Menus à 20 € TTC

GAMAY

Salade Comtoise (salade, tomate, comté, jambon cru, ½ œuf dur)

*Mijotée de Poulet à la Crème et Estragon
Râpé de Pomme de Terre, Poêlée de Légumes*

Tarte Alsacienne aux Pommes Caramélisées, Glace Vanille

MONDEUSE

Croustade Tiède de Volaille et Champignons, Bouquet de Salade

*Dos de Lieu Noir Poché, Sauce Normande Ciboulette et Tomate
Riz Pilaf aux Légumes*

Entremets Exotique, Sorbet Framboise

Menus à 23.50 € TTC

ROUTE DES SAPINS

*Salade Bugex au Bleu de Gex et Jambon Cuit Fumé
Vinaigrette à l'Huile de Noix*

*Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses
Riz Pilaf aux Légumes*

*Chouquettes Fourrées Chiboust, Crème Anglaise au Miel
Glace à la Liqueur de Sapin*

REGALIS

*Terrine de Saumon aux Epinards,
Sauce Mousseline aux Agrumes, Bouquet de Salade*

*Jambonnette de Poulet Farcie aux Raisins, Sauce Forestière aux Trompettes
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

Entremets aux Deux Chocolats, Crème Anglaise, Sorbet Poire

Menu à 28 € TTC

*Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives*

*Pâté Grand Maman aux Ris d'Agneau et Cranberries
Petite Salade au Balsamique de Truffes*

Ou

*Quenelle de brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses
Ou*

*Mousseline de Sole et Artichaut
Bouquet de Salade et Vinaigrette de Tomate*

Ou

*Aumônière Tiède de Gambas aux Petits Légumes
Sur Salade Maraîchère*

*Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses
Riz Pilaf et Tartelette Fine Poireaux/Carotte*

ou

*Dos de Cabillaud Rôti, Beurre Blanc au Caviar de Tomate Cerise et Amandes
Riz Basmati et Tartelette Fine Poireaux/Carotte*

Ou

*Suprême de Pintadeau « Vallée d'Auge »
(sauce crémée au cidre, pommes et champignons)
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

Ou

*Jambon à l'Os, Sauce Chablis
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Puits Gourmands

(compote pomme/myrtille, chouquettes fourrées, glace mirabelle, coulis fruits rouges, chantilly)

Ou

Vacherin du Moment, Coulis de Fruits Rouges

Ou

Entremets Pina Colada/Mangue, Coulis Abricot, Sorbet Fruits du Soleil

Ou

Charlottine Tiramisu, Crème Anglaise Café et Sorbet Chocolat

Menu à 32 € TTC (poisson ou viande)

Menu à 40 € TTC (poisson et viande)

*Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives*

*Farandole de Gourmandises Façon Tapas
(Foie gras sur toast, blini de pomme de terre, brochette magret fumé/fruits,
rillettes de poisson, tartare de légumes, sorbet citron/basilic, mesclun.....)*

Ou

*Florentine de Saumon Fumé,
Salade et Queues d'Ecrevisses, Suprêmes de Pamplemousse*

Ou

*Feuilleté aux Escargots et Crosnes
Crème d'Ail et Persil, Flan de Champignons*

Lotte à l'Armoricaine

Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

Ou

*Pavé d'Omble Chevalier Rôti, Sauce Crémée au Savagnin
Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)*

ou

*Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses, Sauce Nantua
Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)*

*Paleron de Veau en Confit, Sauce Foie Gras
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

Ou

*Gigollette de Canard Farcie Pruneaux/Armagnac
Cuisinée à la Mondeuse du Bugey et Girolles
Gratin Dauphinois, Flan de légumes*

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Assiette Tout Framboise

(entremets, tarte, macaron, sorbet, coulis)

Ou

*Vacherin du Verger et Tartare de Fruits Frais
Financier aux Amandes*

Ou

*Tarte Gourmande Chocolat/Speculoos, Pana Cotta Pistache
Sorbet Bounti*

Menu à 39 € TTC (poisson ou viande)

Menu à 48 € TTC (poisson et viande)

*Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives*

Marbré de Foie gras et Effiloché de Canard en Gelée de Porto Blanc

Ou

Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses

Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses

Ou

Tartelette Tiède aux Ris de Veau et Cèpes

Méli Mélo de Verdure à la Vinaigrette de Maccoin

Filet d'Empereur Rôti, Sauce Normande aux Saint Jacques

Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

Ou

Mousseline de Sole et Saint Jacques, Crèmeux de Homard

Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

Palet de Veau à la Crème et Brisures de Morilles

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Ou

Filet de Canette Farci aux Poires Caramélisées et Foie Gras

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Ou

Filet de Bœuf sur Canapé Brioché,

Réduction de St Emilion aux Pépites de Marron

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

Assiette de Gourmandises

Menu Enfant à 10 € TTC

Jusqu'à 12 ans

Escalope de Volaille à la Crème

Gratin Dauphinois

Coupe Glacée 2 boules

FORFAITS BOISSONS

Sans alcool : à 5.50 € / pers.

1 litre de jus de fruits pour 5 personnes

1 litre de soda pour 5 personnes (coca, orangina...)

1 litre d'eaux minérales pour 5 personnes

1 café

3.90 € / pers.

25 cl vin en pichet : Côtes du Rhône ou Chardonnay

1 café

6.00 € / pers.

1 kir pétillant cassis ou cocktail sans alcool (avec feuilletés apéritif)

25 cl vin en pichet : Côtes du Rhône ou Chardonnay

1 café

6.50 € / pers.

1 btl pour 4 pers. :

Bordeaux Rouge Château Croix de Paty ou Sauvignon Blanc By Tutiac

1 café

8.50 € / pers.

1 kir pétillant cassis ou pêche de vigne ou cocktail sans alcool (avec feuilletés apéritif)

1 btl de Bugey pour 4 pers.:

Chardonnay ou Pinot Noir Vieilles Vignes

1 café

11.00 € / pers.

1kir pétillant cassis ou pêche de vigne ou cocktail sans alcool

1 btl de Mâcon Blanc pour 6 pers.

1 btl de Côtes du Rhône Rasteau pour 4 pers.

1 café

Nous pouvons définir ensemble d'autres vins et boissons selon vos souhaits