LA GRANGE

SALLE DE RÉCEPTION

LES MENUS

UNE SALLE POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

Découvrez "La Grange" à Olgy, une salle conviviale pour vos événements privés et professionnels : anniversaires, séminaires, communions, baptêmes, repas d’entreprise. Située au cœur d'Argancy, près du restaurant Le Village, elle offre un cadre chaleureux et personnalisable pour des moments inoubliables.

JUSQU'À 80 COUVERTS

JUSQU'À 120 PERSONNES

ÉCRAN - SONO - LUMIÈRES INCLUS

MENU
DU MARCHÉ

35€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

ENTRÉE
AU CHOIX

Terrine de campagne maison
et ses condiments

Salade de chèvre chaud au miel

PLAT
AU CHOIX

Suprême de volaille, sauce au thym citronée
mousseline de pommes de terre

Filet de lieu
et tagliatelles aux petits légumes

DESSERT
AU CHOIX

Brioche perdue coulis de caramel
et sa boule de glace vanille

Crème brûlée à la vanille

MENU RUSTIQUE

45€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

ENTRÉE

AU CHOIX

Salade de gésiers
déglacés au vinaigre de framboise

Oeuf mollet pané au lard
et sa crème de saison

PLAT

AU CHOIX

Pièce de boeuf sauce forestière
mousseline de pommes de terre

Risotto crémeux aux gambas flambées

DESSERT

AU CHOIX

Mi-cuit au chocolat
et sa boule de glace vanille

Tarte au citron revisitée

MENU CHAMPÊTRE

65€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

ENTRÉE

AU CHOIX

Foie gras maison et son chutney

Gravlax de Saumon à la betterave

Ravioles du Dauphiné frits
et son gaspacho au basilic

PLAT

AU CHOIX

Magret de Canard à la framboise
crème de céleri et ses chips de carotte

Demi-homard et son risotto crémeux

DESSERT

AU CHOIX

Baba maison et sa ganache de chocolat blanc

Parfait glacé à la mirabelle

Dôme craquant au chocolat

MENU DE FÊTE

50€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

ENTRÉE

AU CHOIX

Foie gras maison et son chutney

Gravelax de saumon à la betterave

Oeuf mollet pané au lard
et sa crème de saison

PLAT

AU CHOIX

Filet mignon de Veau aux girolles
écrasé de pommes de terre à la truffe

Suprême de volaille sauce foie gras
écrasé de pommes de terre et petits légumes

Dos de Cabillaud rôti et son risotto
aux petits légumes

DESSERT

AU CHOIX

Omelette Norvégienne
flambée au Grand Marnier

Mi-cuit au chocolat
et sa boule de glace vanille

APÉRO DINATOIRE

50€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

CÔTÉ SALÉ

Foie gras entier maison
chutney d'oignons au vin rouge

Saumon gravlax à la betterave

Plateau de charcuterie fine
et condiments

Plateau de fromages

Crevette tempura sauce aigre douce

Gaspacho de tomates basilic

Tartare de St Jacques aux agrumes

Tartare de bœuf à l'italienne

Fougères aux champignons

Mini Burger au boeuf

CÔTÉ SUCRÉ

Mini moelleux au chocolat

Panacotta fruits rouges

Crème à la pistache

Macarons

Millefeuille à la vanille

Choux à la crème

PROPOSITION DE BUFFET

35€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS

ENTRÉES

Petits pains moelleux façon Mauricettes[1]

Plateau de charcuterie fine[2]

Saucisson brioché

Tartinable de rillettes de poulet

PLATS

Rosbif tranché

Rôti de porc

Poulet rôti fermier

Filet de saumon de Bellevue

SALADES

Salade de lentilles au lard

Salade de pommes de terre

Salade de riz au surimi

FROMAGES

SALADE VERTE

DESSERTS

Tarte aux pommes

Mousse au chocolat

Ile flottante

Salade de fruits

FORFAIT BOISSONS

FORMULE PLAISIR

UN APÉRITIF

(HORS COCKTAILS ET CHAMPAGNE),

+

UN VERRE DE VIN

(BLANC, ROUGE OU ROSÉ)

+

EAU PLATE OU GAZEUSE

(UNE DEMIE BOUTEILLE)

+

CAFÉ OU THÉ

15 €
PAR PERSONNE

FORMULE FESTIVE

UN APÉRITIF OU
UNE COUPE DE CHAMPAGNE (1)

+

EAU PLATE OU GAZEUSE

(UNE DEMIE BOUTEILLE)

+

DEUX VERRES DE VIN

(ROUGE, BLANC OU ROSÉ)

+

CAFÉ OU THÉ

25 €
PAR PERSONNE

(1) HORS ALCOOL D'EXCEPTION

PERSONNALISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT

Nous pouvons vous proposer des menus sur mesure , mais aussi des gâteaux personnalisés ainsi que des animations :

DJ'S / CHANTEURS / MUSICIENS

PHOTOGRAPHES / VIDÉASTES

MAGICIENS ...

DEVIS SUR MESURE

LA GRANGE

SALLE DE RÉCEPTION

LE VILLAGE

RESTAURANT

29 RUE DE METZ OLGY, 57640 ARGANCY

www.restaurant-levillage.com

Tél : 03 87 60 93 65