



Salons de réception  
Tél : 03.21.02.28.84  
Site : [www.abbayesaintbenoit.fr](http://www.abbayesaintbenoit.fr)

## **MENU A 66.00 €**

**Foie gras de canard truffé, petite brioche tiède, confit de Sauterne,  
figue pochée au vin**  
ou **Croustillant de foie gras poêlé, confit d'oignons, jus réduit**  
ou **Salade de langouste et agrumes**

\*\*\*

**Tournedos de lotte, coulis de poivrons**  
ou **Cassolette de ris de veau aux asperges vertes et blanches**  
ou **Cotriade de la mer** (homard, St Pierre, gambas, St jacques, crème de langoustines)

\*\*\*

**Mignon de veau façon Wellington réduction de riesling crémée**  
ou **Pavé de filet de bœuf sauce aux truffes**  
ou **Caille farcie déstructurée sauce aux morilles**

**Accompagnés de 3 légumes**

\*\*\*

**Buffet de desserts** (40 pers mini)

\*\*\*

**Café**

**Option boissons à volonté : 23.50€ soit 89.50€ boissons comprises**

Comprenant : Cocktail maison (2 passages)  
Pouilly Fumé, Château Roudier (Bordeaux) ou équivalent  
Bière pression après le plat (+2€/pers si dès le début du repas)  
Eau plate et gazeuse, Jus de fruit et Soda  
Champagne avec le dessert

**Service inclus jusqu'à 19h pour les déjeuners et jusqu'à 3h pour les dîners. Au-delà, un supplément de 85€ de l'heure sera facturé.**