

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

— —

*Nos Menus de
Groupes, Mariages
& Banquets*

— —

Bas Marjon
69510 Soucieu-en-Jarrest
Tél. 04 78 05 73 24
E-Mail : ducotedemarjon@orange.fr
www.restaurant-le-marjon.com

Prix au 03/08/2021

Les tarifs de ce document
peuvent être sujets à variation
merci de nous consulter



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

Menu Privilège

Un apéritif maison (crémant châtaigne et pomme verte)
Accompagné de son amuse-bouche



Terrine de saumon aux écrevisses

ou

Brioche farcie à la fourme d'Ambert, poires et jambon cru



Cuisse de canette aux trompettes de mort

ou

Dorade royale au beurre vert



Terrine de Roquefort aux poires

ou

Fromage blanc fermier



Duo de dessert feuillantine au chocolat et chiboust aux fruits rouges

Vin rouge Côtes du Rhône vieille vigne
et vin blanc Viognier Chardonnay : 1 bouteille pour 3 personnes,
un café

51€

PRIX NET PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

Menu Prestige

Un apéritif maison (crémant châtaigne et pomme verte)
Accompagné de son amuse-bouche



Mendiant de foie gras de canard

ou

Clafoutis de saint jacques au poivre de Sichuan



Carré de veau farci aux girolles et abricots

ou

Feuilleté de lotte en croûte Wellington



Assortiment de fromages secs

ou

Terrine de Roquefort aux poires

ou

Fromage blanc fermier



Assiette gourmande

Vin rouge Côtes du Rhône vieille vigne
et vin blanc Viognier Chardonnay : 1 bouteille pour 3 personnes,
un café

59€

PRIX NET PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

Menu Gala

Un apéritif maison (crémant châtaigne et pomme verte)
Accompagné de son amuse-bouche



Coussin de saumon mariné au tartare d'avocat

ou

Terrine verte au parmesan, vinaigrette de betterave
et bouquet de salade



Filet mignon en croûte Wellington

ou

Dos de cabillaud à la bohémienne



Chiboust aux fruits rouges

ou

Feuillantine au chocolat

Vin rouge Côtes du Rhône vieille vigne
et vin blanc Viognier Chardonnay : 1 bouteille pour 3 personnes,
un café

48€

PRIX NET PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

Apéritif Dînatoire

Apéritif maison à discrétion (pétillant châtaigne et pomme verte),
jus de fruits, sodas.

- Viennois magret de canard et œuf de caille
- Tartelette anchoïade
- Brochette de volaille au gingembre
- Crème brûlée au foie gras
- Verrine tartare d'écrevisses
- Mini bagnat
- Briochine d'escargots
- Tarte à la morue
- Mini croustade
- Feuilleté anchois, olive

Feuilleté de Lotte, Wellington, pomme de terre anna

ou

Filet Mignon en Croûte (duxelles de champignons, épinards)

ou

Poitrine de veau farcie aux girolles et abricot, polenta crémeuse

ou

Suprême de pintade aux parfums de framboises, brochette de légumes

ou

Pastilla de volaille aux pleurotes

ou

Fondant de lapin en rognonnade

Terrine de roquefort aux poires

ou

Fromage blanc fermier

Feuillantine au chocolat et Chiboust amandes fruits rouges

Vin rouge Côtes du Rhône vieille vigne
et vin blanc Viognier Chardonnay

1 bouteille pour 3 personnes, un café

66€

PRIX NETS PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

Menu Enfant

Jus de Fruit ou Soda



Quiche lorraine

ou

Buffet dînatoire



Escalope de volaille à la crème,
Tagliatelles fraîches



Glace

21€

PRIX NET PAR ENFANT JUSQU'À 12 ANS
SERVICE COMPRIS