

DU CÔTE DE

*Marjon*

MAÎTRE RESTAURATEUR

— —  
NOS MENUS DE  
GROUPES  
& BANQUETS  
— —

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

2024 route du Marjon  
69510 Soucieu-en-Jarrest  
Tél. 04 78 05 73 24  
E-Mail : [contact@ducotedemarjon.fr](mailto:contact@ducotedemarjon.fr)  
[www.restaurant-le-marjon.com](http://www.restaurant-le-marjon.com)



**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



Filet mignon en croûte, polenta crémeuse et brochette de légumes

ou

Dos de cabillaud à la bohémienne (concassé de tomate en croûte de parmesan)



Terrine de Roquefort aux poires (supl. : 3.50€)

ou

Fromage blanc fermier (supl. : 3.50€)



Duo de dessert feuillantine au chocolat  
et chiboust aux fruits rouges

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

**53.50€**

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 Sichouan



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 : 1 bouteille pour 3 personnes,  
un café

**65.50€**

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

Carré de veau farci 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 : 1 bouteille pour 5 personnes,  
un café

**74€**

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

ou

Mousse au chocolat

**21€**

PRIX NET PAR ENFANT JUSQU'À 12 ANS  
SERVICE COMPRIS