

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 de Marjon
69510 Soucieu-en-Jarrest
Tél. 04 78 05 73 24
E-Mail : contact@ducotedemarjon.fr
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), Jus de fruits
Accompagné de son amuse-bouche



Flan de courgettes et moules au safran

OU

Terrine de veau et ris de veau



Filet mignon en croûte, polenta crémeuse et brochette de légumes

OU

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



Terrine de Roquefort aux poires (supl. : 4.50€)

OU

Fromage blanc fermier (supl. : 4.50€)



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 4 personnes,
un café ou thé

59.50€

PRIX NET PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS - À PARTIR DE 20 CONVIVES

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

MENU PRESTIGE

Un apéritif maison (crémant châtaigne et pomme verte) ou jus de fruits
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 4 personnes,
un café ou thé

72.50€

PRIX NET PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS - À PARTIR DE 20 CONVIVES

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

83€

PRIX NET PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS - À PARTIR DE 20 CONVIVES

DU CÔTE DE

Marjon

MAÎTRE RESTAURATEUR

MENU ENFANT

Jus de Fruit ou Soda



Quiche lorraine



Escalope de volaille à la crème,
tagliatelles fraîches



Glace

ou

Mousse au chocolat

21€

PRIX NET PAR ENFANT JUSQU'À 12 ANS
ACCOMPAGNANT UN GROUPE - SERVICE COMPRIS