

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
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



Coussin de saumon mariné au tartare d'avocat

ou

Terrine de veau et ris de veau



Fondant de bœuf cuit à basse température, 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. : 4.50€)

ou

Fromage blanc fermier (supl. : 4.50€)



framboisier

et Feuillantine au chocolat

Vin rouge Côtes du Rhône vieille vigne
et vin blanc Viognier : 1 bouteille pour 4 personnes,
un café

59,50€

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

Tartare d'écrevisses en trilogie



Carré de veau farci aux girolles et abricots, polenta crémeuse

ou

Feuilleté de lotte en croute Wellington, brochette de légumes



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

72,50€

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 ana

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, pressé de ratte

Terrine de roquefort aux poires

OU

Fromage blanc fermier

Feuillantine au chocolat et Framboisier

Vin rouge : Côtes du Rhône
et vin blanc Viognier : 1 bouteille pour 5 personnes,
un café

82€

PRIX NETS PAR CONVIVE - SERVICE COMPRIS

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

Moelleux au chocolat

21€

PRIX NET PAR ENFANT JUSQU'À 12 ANS
SERVICE COMPRIS