



MENUS SÉMINAIRE

Dès avant tout menu, possibilité de **dégustation de crus d'exception** et de Champagne dans ses caves du XIIème éclairées à la bougie ou dans le salon jaune.
Accompagnement suivant inspiration du chef. «Open-bar» 1 heure.

Formule « **Barbecue, buffet de salades** »

Sur un thème au choix : Italien, Suédois, Bourguignon - Fromage, dessert, café, thé -
Itinéraire des vins de Loire et de Bourgogne.

Menu Oriental

Kémia ou Mezzès - Tajines d'agneau aux pruneaux sauce m'Qualli ou Tajines de veau aux citrons confits.

Brie de Meaux. - Pâtisseries Orientales ou Salade de fruits frais à la fleur d'oranger - Café, Thé à la Menthe.

Vins : Gerrouane, Rasteau, Séguret, Cairanne

«**Méchoui des fils du désert**»

Agneau à la broche farci au riz, pois chiches, raisins de Corinthe, merguez, herbes... ou Cochon à la broche farci au riz, oignons, lardons, champignons, herbes...

Salades diverses en accompagnement. - Fromages, Pâtisseries orientales ou Salade de fruits

frais à la fleur d'oranger - Café, Thé à la menthe.

Vins : Gerrouane, Rasteau, Séguret, Cairanne