



— Domaine —
de
CHARMEIL
GOLF - HOTEL - SEMINAIRES



Menus de fin d'année

Menus destinés aux groupes uniquement



Domaine de Charmeil Saint-Quentin sur Isère



Menus de fêtes

Menus destinés aux groupes uniquement

Décembre 2022 & Janvier 2023

Menu Festif 45€

Ballotine de saumon fumé maison
crème aux herbes et citron confit

Cabillaud basse température

Vol au vent en fête
(veau, morilles, truffes)

Bûche de Noël maison

Assiette de fromage en option
supplément 7€

Menu Gourmet 65€

Œuf parfait façon meurette

Foie gras givré, purée de panais et
amandes fraîches

Bouillon de homard, ravioli de
crustacés aux feuilles de combava

Bœuf façon Wellington

St Marcellin dans les nuages

Bûche de Noël maison

Les menus détaillés ci-dessus sont entendus hors boissons :

Menu Festif = 45€ TTC ou 40,91 HT

Menu Gourmet = 65€ TTC ou 59,09 HT



Domaine de Charmeil Saint - Quentin sur Isère

Cocktail dinatoire

Menus destinés aux groupes uniquement

Décembre 2022 & Janvier 2023

9 bouchées salées + 3 sucrées = 36€ TTC (32,73€ HT)

OU

12 bouchées salées + 4 sucrées = 48€ TTC (43,64€ HT)

Bouchées Salées

Cappuccino champignons arôme truffes

Navette jambon truffé

Saumon fumé maison, crème acidulée aux herbes

Gougère farcie crème aux cèpes

Tartare de bœuf

Crevette croustillante

Mini croc monsieur comté affiné

Samoussa de bœuf

Velouté butternut, éclats de noisettes

Saint Marcellin dans les nuages, vinaigrette

Oeuf parfait au foin

Gravlax de saumon

Tataki de boeuf

Rillettes de poisson maison

Bouchées Sucrées

Choux garnis

Panna cotta pain d'épices

Biscuit de Noël maison

Mini Crème brûlée à la Chartreuse

Mousse au chocolat dulce

Gâteau aux noix de St Quentin



Goûter de Noël

Menus destinés aux groupes uniquement

Décembre 2022 & Janvier 2023

Formule Goûter 17€/pers

Côté sucré

Biscuits de Noël maison

Brioche

Pain d'épices

Clémentines

Chamallow

Papillotes



Côté boissons

Chocolat chaud

Thé

Jus de fruits

Goûter = 17€TTC ou 15,45€ HT

