



## VOTRE MENU (15 personnes adultes minimum)

1. Sélectionnez la même entrée, le même plat et le même dessert pour l'ensemble des convives
2. Ajoutez-y les options si vous le souhaitez
3. Renvoyez-nous par mail ou apportez-nous votre fiche banquet complétée pour valider votre réservation\*

\*La réservation n'est effective qu'après validation du menu (Sous réserve de places disponibles)

Vous pouvez y ajouter les options suivantes

*MENU A DOUBLE CHOIX +2€ / personne  
Choix entre 2entrées 2plats et 2desserts*

*LES FRITES MAISON SUR TABLE +1€ / personne*

*LA POSE FRAICHEUR + 4€ / personne  
Un sorbet arrosé ou non de votre choix*

*L'ASSIETTE DE FROMAGE + 7€ / personne  
Assortiment de 4 fromages, mélange de jeunes pousses*

### **IMPORTANT**

- Au-delà de 17 personnes nous ne pouvons pas vous garantir une seule grande table. Nous contacter pour plus de renseignements.
- Dans le cas d'un menu à double choix, nous communiquer les choix au plus tard une semaine avant la date de l'évènement.
- Le nombre définitif de personnes présentes doit être communiqué au plus tard 3 jours avant la date de votre évènement. Ce nombre sera celui qui sera facturé. Merci de votre compréhension

RESTAURANT LA POTENCE  
23 rue du château  
57200 REMELFING  
03 87 09 51 69  
[Contact.lapotence@gmail.com](mailto:Contact.lapotence@gmail.com)

# FORMULAIRE BANQUET

(Renseignez les informations et cochez les cases correspondantes)

## VOTRE MENU 45€

(Hors options et boissons)

Mise en bouche

### ENTREE

- Douceur de Patate douce, espuma de chèvre, pousses d'épinard, crumble de parmesan et huile d'Argan.
- Vitello tonnato, fines tranches de veau rosées, crème légère au thon, roquette, câpres, pickles.
- Foie gras de canard maison, gel et chutney du moment.
- Saumon en 2 textures, crème aux herbes, perles de yuzu.

---

*LA POSE FRAICHEUR + 4€ / personne*

---

### PLAT

- Suprême de volaille, duxelle de champignon sauce crémeuse aux morilles mousseline de pomme de terre et légumes du moment
- Pavé de bœuf sauce poivre vert, purée du moment et légumes de saison (Cuisson unique / rosé)
- Paleron de veau de 7h, sauce suprême pommes grenailles fondantes, crème de pannais et carottes glacées
- Filet de veau en basse température, garniture de saison (+4€ / personne)
- Filet de bar rôti, risotto crémeux, pousses d'épinards, sauce champagne.

---

*L'ASSIETTE DE FROMAGE + 7€ / personne*

---

### DESSERT

- Assiette autour du chocolat, crème glacée chocolat blanc
- Tatin de mangue, gel et sorbet fruit de la passion
- Finger chocolat blanc, fruits rouges et citron vert, sorbet framboise litchi.
- Tarte au citron revisitée, sorbet.

DATE :

HEURE :

NOM :

TELEPHONE :

EMAIL :

-----  
-  
NOMBRE DE PERSONNES :

NOMBRE DE MENUS ADULTES :

NOMBRE DE MENUS ENFANTS :

Jusqu'à 12ans / 13€

Filet de volaille sauce crème  
Purée du moment / légumes + Glace  
où

Steak haché, frites / légumes + Glace

-----  
--  
OPTIONS :

MENU A DOUBLE CHOIX  
+2€ /personne

FRITES MAISON SUR TABLE  
+1€ /personne

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES :