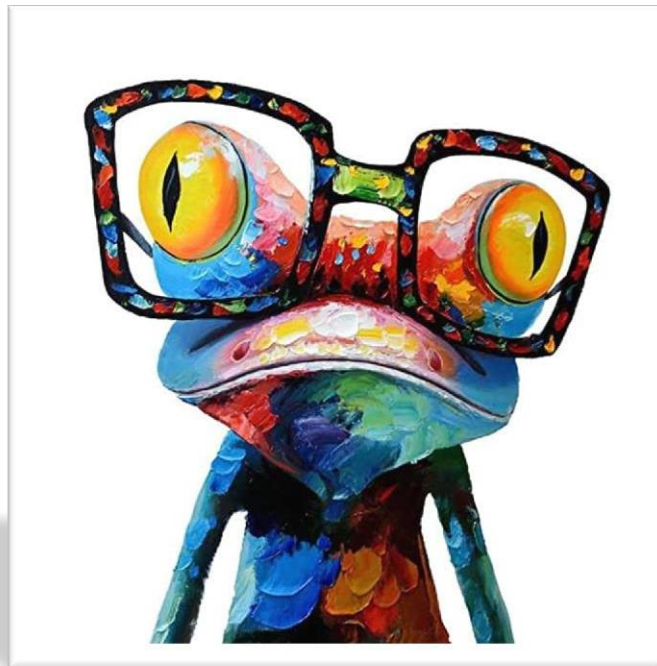
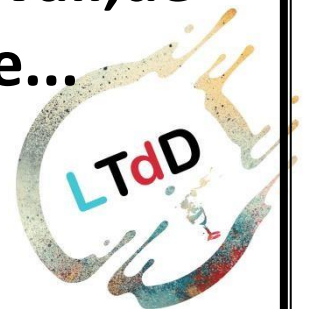


La Table **d**es Dombes



**Dans un cadre moderne et raffiné
avec terrasse et parking ;
toute l'équipe de
La Table des Dombes vous accueille
pour toutes vos réceptions de travail, de
famille, mariage, anniversaire...
ou entre amis....**





Pour le bon déroulement de votre repas,

La réservation est liée à un menu défini à l'avance et commun à l'ensemble des convives.

(sauf exception : régime alimentaire, intolérance, allergie, ...)

et ce, pour un **MINIMUM** de 15 Personnes adultes ou 20 personnes pour les buffets sans quoi, les prix proposés ne pourront être maintenus.

la salle vous est réservée:

de 12h00 à 16h00 pour le déjeuner

et de 19h00 à 00h00 pour le dîner.

Pour les réceptions se prolongeant plus tard un forfait «service» vous sera facturé 100€ la ½ heure.

Nous vous remercions de votre compréhension

Nous contacter

par téléphone au: 04.78.91.80.05

par mail: info@latabledesdombes.com

**par courrier: 983 route de Strasbourg
01700 Les Echets**



Menu Enfant à 19€

Pour les moins de 11 ans

1 sirop ou jus de fruits



Saumon Fumé maison

Ou

Charcuterie



Poisson de la carte du moment

Ou

Volaille de la carte du moment



Fromage Blanc

Ou

Glace

ou 15€ sans l'entrée



Menu à 49€ (sauf dimanche et jours fériés)

**Apéritif Maison ou Cocktail de Jus de Fruits
Amuse-bouche**



**Îles Flottante aux Fruits de mer, crème à la Bisque de homard
Ou**

Terrine du chef maison et ses condiments



Escalope de saumon grillée sauce vierge

Ou

Quenelle de Volaille maison crème forestière

Les garnitures du moment



Assiette Gourmande

Gâteau de présentation possible pour l'occasion



Café, thé ou infusion

**Vin blanc et rouge en bouteilles à discrétion
selon la sélection du moment**

merci de choisir une entrée et un plat **pour l'ensemble de la table** ou
de nous communiquer le choix de chaque convive au minimum 10 jours à l'avance.

Tout repas non décommandé 48h à l'avance sera dû



Menu à 57€

**Un Apéritif Maison ou un Cocktail de Jus de Fruits
Amuse-bouche**

oooooooooo

**Saumon fumé par nos soins et crème fouettée
Ou
Mousseline de Foie Gras, petits légumes croquants**

oooooooooo

Filet de poisson selon arrivage sauce agrumes

Ou

Cuisse de Volaille jus forestier

Les garnitures du moment

oooooooooo

Assiette Gourmande

Gâteau de présentation possible pour l'occasion

oooooooooo

Café, thé ou infusion

**Vin blanc et rouge en bouteilles à discrétion
selon la sélection du moment**

**merci de choisir une entrée et un plat pour l'ensemble de la table ou
de nous communiquer le choix de chaque convive au minimum 10 jours à l'avance.**

Tout repas non décommandé 48h à l'avance sera dû



Menu à 66€

**Un Apéritif Maison ou un Cocktail de Jus de Fruits
Amuse-bouche**



Saumon fumé par nos soins et crème fouettée

Ou

Trilogie Gourmande selon la saison

3 entrées de la carte selon la saison



Pavé de Maigre rôti sur peau, sauce Safran

Ou

Souris d'Agneau confite, jus forestier

Les garnitures du moment



Assiette Gourmande

Gâteau de présentation possible pour l'occasion



Café, thé ou infusion

**Crozes Hermitage blanc et rouge
en bouteilles à discrétion**

merci de choisir une entrée et un plat pour l'ensemble de la table ou de nous communiquer le choix de chaque convive au minimum 10 jours à l'avance.

Tout repas non décommandé 48h à l'avance sera dû



Menu à 85€

**Un Apéritif Maison ou un Cocktail de Jus de Fruits
Amuse-bouche**



**Salade de Crustacé perlé à l'huile de Truffe
Ou
Terrine de Foie gras, chutney de fruits du moment**



**Bocal de la mer sauce homardine
selon arrivage**

Ou

Pièce de Veau aux morilles

Les garnitures du moment



Fromage blanc ou fromages secs



Assiette Gourmande

Gâteau de présentation possible pour l'occasion



Café, thé ou infusion

**St Joseph blanc et rouge
en bouteilles à discrétion**

merci de choisir une entrée et un plat **pour l'ensemble de la table** ou **de nous communiquer** le choix de chaque convive au minimum 10 jours à l'avance.

Tout repas non décommandé 48h à l'avance sera dû

MINIMUM de 20 Personnes adultes

Buffet Dinatoire à 48€

(sauf dimanche et jours fériés)

Pièces apéritives :

- Feuilleté Saucisse
- Feuilleté Fromage
- Charcuterie artisanales et Fromage
- Blinis de Haddock fumé, crème acidulée
- Wraps fromage frais et petits légumes
- Saumon fumé maison

Pièces Chaudes :

- Brochette de volaille marinée
- Escargots façon forestière
- Accras de lieu noir fumé

Pièces Sucrées :

- Cookies aux pépites de chocolat
- Verrine façon tarte au citron
- Moelleux au Spéculos

Ou un Gâteau pour l'ensemble des convives

MINIMUM de 20 Personnes adultes

Buffet Dinatoire à 59€

Découpe de Jambon cru et Foie Gras

Pièces apéritives :

- Feuilleté Saucisse
- Feuilleté Fromage
- Charcuteries artisanales et fromages
- Blinis de Haddock fumé, crème acidulée
- Wraps fromage frais et petits légumes
- Saumon fumé maison

Pièces Chaudes :

- Brochette de volaille marinée
- Escargots façon forestière
- Accras de lieu noir fumé
- Pièce selon le chef

Pièces Sucrées :

- Cookies aux pépites de chocolat
- Verrine façon tarte au citron
- Moelleux au Spéculos

Ou un Gâteau pour l'ensemble des convives

*MINIMUM de 40 Personnes adultes
du mercredi au samedi*
et 60 Personnes adultes dimanche et jour férié

Buffet Dinatoire à 74€

Découpe de Jambon cru et Foie Gras

Pièces apéritives :

- Feuilleté Saucisse
- Feuilleté Fromage
- Accras de lieu noir fumé
- Charcuteries artisanales et fromages
- Blinis de Haddock fumé, crème acidulée
- Wraps fromage frais et petits légumes
- Saumon fumé maison

Barbecue et Plancha

- Gambas
- Brochette de Thon rouge ou saumon
- Brochette de volaille marinée
- Pièce de Bœuf entière
- Garniture de saison

Pièces Sucrées :

- Cookies aux pépites de chocolat
- Verrine façon tarte au citron
- Moelleux au Spéculos

Ou un Gâteau pour l'ensemble des convives

**Toutes les formules Buffet
Dinatoire
sont comprises avec
Boissons à Discretion**

Apéritif maison

&&&&&

Cocktail de Fruits

&&&&&

Soda

&&&&&

Eau parfumée

&&&&&

Vin blanc et rouge

&&&&&

Café, thé ou infusion

Tout repas non décommandé 48h à l'avance sera dû