

Menu N°1 à 31€*



Salade de St Marcellin rôti au miel, mesclun,
crusty de pomme de terre, tranche de viande séchée
fumée puis grillée

Blanquette de veau traditionnelle à l'ancienne

Ou

Risotto à la crème de courgette et basilic frais aux
2 saumons

Notre assiette gourmande : farandole de 3 mini
desserts "Maison"

Ou

Gâteau pâtisserie pour tout le groupe (brownies,
tarte citron meringuée, tarte tatin aux fruits, gâteau
choco cœur de mousse choco, millefeuille, ...)



Breaded St Marcellin cheese with green salad,
crusty potatoes and a slice of smoke and dried meat

Famous Blanquette of Veal with grain mustard

Or

Risotto of salmon with fresh basil and zucchini
cream

Our gourmet plate of 3 homemade mini deserts

Or

Special cake for all group
(Pear and chocolate cake, brownie, lemon tart with
meringue, seasonal fruits cake...)



Propositions forfaits boissons :

- 1^{er} à 4€/pers.

25cl de VDP des Maures/pers ou 1 soft/pers

- 2^{ème} à 8.50€/pers.

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc + 25cl
de Vin VDP des Maures / pers.

- 3^{ème} à 11.50€/pers.

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc + 25cl
de Vin VDP des Maures + ½ L d'eau minérale / pers.

- 4^{ème} à 12.50€/pers.

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc + 25cl (1btl
pour 3) de Vin AOC Côtes de Provence / pers.

- 5^{ème} à 15.50€/pers.

1 coupe de crémant (12cl) blanc de blanc + 25cl (1btl
pour 3) de Vin AOC Côtes de Provence + ½ L d'eau
minérale / pers.

N'oubliez pas

Découvrez sur notre site internet :

www.restaurant-statuco.fr

Les menus « fêtes » proposés pour Noël, St Sylvestre,
St valentin, Pâques.....

