

## Menu à 38€\*



Poire pochée au au vin rouge servie avec une  
crème Gorgonzola et son cake aux tomates séchées et  
parmesan

\*\*\*\*\*

Ballotine de volaille au cœur mélange des sous-bois et  
crème de morilles

Ou

Saumon rôti et tranche de chorizo en millefeuille et  
crème de pistou rouge

\*\*\*\*\*

Assiette gourmande : assortiments de 3 mini desserts

Ou

Pâtisserie « maison » pour tout le groupe  
(brownie, tarte tatin, moelleux chocolat poire,  
millefeuille,...)



*Poached pear in the red wine with its gorgonzola  
cheese cream and veggies cake*

\*\*\*\*\*

*Chicken fillet rolled up with mix mushrooms and its  
morel cream*

Or

*Roasted back of salmon with chorizo sausage in  
millefeuille style with red pistou cream*

\*\*\*\*\*

*Our gourmet plate of 3 homemade mini deserts*

Or

*A pastry making house for all group  
(brownie, tart tatin, lemon tart with meringue, chocolate  
and pear cake*



### Propositions forfaits boissons :

- 1<sup>er</sup> à 4€/pers.

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

- 2<sup>ème</sup> à 8.50€/pers.

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

- 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> à 12.50€/pers.

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

- 5<sup>ème</sup> 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](http://www.restaurant-statuco.fr)

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



\*Tarif indiqué hors boissons

\* Drinks are not included

Tous les prix sont exprimés en net /The prices are net