

Menu N°2 à 31€



Petite salade de tomate, mozzarella et Mochetta de bœuf, arrosée d'un pesto de basilic frais

Suprême de poulet fermier et son jus aux olives vertes et moutarde à l'ancienne

Ou

Filet de St Pierre rôti en croûte de tapenade et herbes aromatiques et sa crème de beurre citronnée

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 mousse choco, millefeuille, ...)



Small tomato, mozzarella and dried beef Mochetta salad with fresh basil pesto

Supreme of farmer chicken with its cooking juice with grain mustard and green olives

Or

Roasted fillet of John Dory fish in crust with mashed black olives and herbal aromatic with its lemon butter cream

Our gourmet plate of 3 homemade mini deserts

Or

Special cake for all group

(brownie, pear and chocolate cake, almonds pear tart, lemon tart with meringue, up-side down fruits tart...)



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.....

