



L'Entrecœur

Restaurant - Traiteur

MENUS GROUPES

À partir de 10 personnes

SERVICE AU MILIEU DE LA TABLE OU À L'ASSIETTE AU RESTAURANT

Ambiance
conviviale
et gourmande !

MENU GROUPE BISTROT

29€
/ pers.

ENTRÉES

2 choix maximum

- Serrano 18 mois Grand Reserva, tomates séchées et beurre
- Truite fumée, crème citronnée, blinis et pickles d'oignons rouges
- Pâté en croûte, cornichons, jeunes pousses et moutarde à l'ancienne
- Salade de crevettes, avocat, pamplemousse et sauce cocktail maison
- Carottes rôties au cumin, feta, orange et noisettes torréfiées

PLATS

2 choix maximum

- Filet de merlu, sauce cambodgienne
- Aile de raie, sauce aux câpres
- Confit de canard persillé
- Épaule de porc confite, jus corsé
- Sauté de bœuf à la bordelaise

ACCOMPAGNEMENTS

2 choix maximum

- Pommes de terre grenailles
- Légumes rôtis
- Riz pilaf
- Haricots verts persillés
- Gratin dauphinois

DESSERTS

2 choix maximum

- Brownie au chocolat
- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- Tarte au citron revisitée
- Salade de fruits de saison
- Brioche perdue au caramel beurre salé, amandes effilées et chantilly vanillée

FAIT
MAISON

INCLUS DANS LE MENU



Eau Abatille
plate ou gazeuse
50cl / personne



Café
compris

CONDITIONS



Menus groupes
à partir de 10 personnes.



Choix des plats
à définir à J-7 pour
l'ensemble du groupe.

171 rue de la liberté – 33210 Preignac | 05 56 76 81 62

On se régale,
on partage,
on profite !



L'Entrecœur

Restaurant - Traiteur

Ambiance
conviviale
et gourmande!



MENUS GROUPES

⇒ À partir de 10 personnes ⇐

SERVICE AU MILIEU DE LA TABLE OU À L'ASSIETTE AU RESTAURANT

MENU GROUPE GOURMAND

39€
/ pers.

ENTRÉES

★
2 choix maximum

- Tataki de bœuf façon thaï
- Ceviche de poisson blanc, coco et citron vert
- Saumon gravlax, crème citronnée
- Salade landaise
- Burrata, tomates anciennes et pesto

PLATS

★
2 choix maximum

- Filets de rouget, sauce au vin blanc
- Dos de cabillaud, sauce vierge
- Joue de bœuf braisée
- Suprême de pintade, sauce forestière
- Côte de porc ibérique rôtie, échalotes confites et jus au thym

ACCOMPAGNEMENTS

★
2 choix maximum

- Purée de carottes au gingembre
- Gratin dauphinois
- Légumes rôtis
- Risotto crémeux
- Tian de légumes

DESSERTS

★
2 choix maximum

- Tiramisu au café
- Cheesecake citron, biscuit spéculoos et fruits rouges
- Poire pochée, chantilly vanillée et crumble
- Mousse au chocolat noir, caramel beurre salé et sablé breton
- Crumble aux pommes caramélisées, chantilly vanillée

INCLUS DANS LE MENU



Eau Abatille
plate ou gazeuse
50cl / personne



Café
compris

CONDITIONS





L'Entrecœur

Restaurant - Traiteur

Ambiance
conviviale
et gourmande !



MENUS GROUPES

➤ À partir de 10 personnes ➤

SERVICE AU MILIEU DE LA TABLE OU À L'ASSIETTE AU RESTAURANT

MENU GROUPE SIGNATURE

45€
/ pers.



ENTRÉES

2 choix maximum

- Foie gras mi-cuit aux quatre épices
- Tartare de Saint-Jacques à la mangue
- Tentacule de poulpe, sauce vierge
- Jambon Bellota, tomates confites, huile de basilic et tuile de parmesan
- Tataki de magret de canard façon thaï, légumes croquants et citron vert



PLATS

2 choix maximum

- Magret de canard, sauce miel-romarin
- Souris d'agneau confite, jus au thym et à l'ail
- Poisson noble selon arrivage, sauce vierge aux agrumes
- Pavé de bœuf Blonde d'Aquitaine façon Wellington, jus corsé
- Lotte rôtie, sauce safranée au Sauternes & citron



ACCOMPAGNEMENTS

2 choix maximum

- Risotto aux champignons
- Légumes rôtis
- Pommes de terre grenaille rôties au thym & à l'ail
- Purée de carottes au gingembre
- Haricots verts persillés



DESSERTS

2 choix maximum

- Poire pochée au Sauternes, chantilly vanillée & crumble noisette
- Tiramisu au Sauternes
- Cannelé bordelais, mousse et sauce au chocolat, chantilly vanillée
- Cœur coulant au chocolat, purée de framboises, chantilly vanillée
- Pavlova aux fruits de saison déstructurée

INCLUS DANS LE MENU



Eau Abatille
plate ou gazeuse
50cl / personne



Café
compris

CONDITIONS

Menus groupes

Choix des plats à définir

