

Les 3 Brasseurs

73 place Drouet d'Erlon
51100 REIMS

Téléphone : 03 26 47 86 28 – Télécopie : 03 26 47 27 59

LA COUPOLE – Franchisé Les 3 Brasseurs
Attachée Commerciale – Fabienne PHILIPPOTEAUX

Site Internet : www.les3brasseurs-reims.com

E-mail : fp.les3brasseurs@gmail.com

PROPOSITIONS DE MENUS 2014

(Minimum 20 personnes)

MENU « BRASSEUR » -15 Euros -

Mousseline de Volaille à la Crème de Champignons
ou
Soupe de Légumes accompagnée de Croutons
ou
Rillettes de Porc et ses Toasts Chauds

Parmentier de Colin Maison et sa Salade
ou
Côte de Porc, Sauce Charcutière et sa Purée Maison
ou
Cuisse de Poulet à la Basquaise

Crème Caramel Maison
ou
Sorbet 2 Boules
ou
Flan Breton aux Pruneaux

MENU « HOUBLON » -17 Euros 50

Flammekuechette Gratinée
(Oignons, Lardons, Fromage Râpé)
ou
Petite Salade de Chèvre Chaud
ou
Terrine de Poisson à la Crème de Ciboulette

Carbonnade des 3 Brasseurs
(Bœuf cuisiné à la Bière)
ou
Blanquette de Dinde et son Riz Pilaf
ou
Tartiflette des 3 Brasseurs Maison et sa Salade

Charlotte aux Poires et sa Crème Anglaise
ou
Tarte Normande et sa Crème Chantilly
ou
Mousse au Chocolat

MENU « MALT » -20 Euros 50

Quiche Lorraine des 3 Brasseurs Maison
ou
Flammekuechette au Chèvre et Jambon
ou
Dariole de Poireaux à la crème de Crevettes Roses

Pavé de Cabillaud au Beurre Blanc et ses Pommes de
Terres Persillées
ou
Choucroute Alsacienne
(Chou, Saucisse Fumée Cuite, Saucisse de Frankfort, Echine
de Porc, Lard Fumé, Pommes de terre)
ou
Suprême de Volaille Roti au Sel de Guérande, Gratin
et Tomate Provençale

Ile Flottante
ou
Pain Perdu et sa Boule de Glace Vanille
ou
Salade de Fruits

MENU « CHAMPENOIS » -26 Euros 50

Assiette de Saumon Fumé et ses Toasts chauds,
Crème Ciboulette
ou
Fine Tarte aux Epinards et Jambon Cru,
Accompagnée de sa Salade aux Tomates Confites
ou
Terrine de Chèvre à la Tomate Confite en Chemise
de Jambon Cru

Magret de Canard, Sauce Poivre et son Gratin
Dauphinois
ou
Pavé de Saumon Mi Cuit Mi Fumé, Riz Pilaf
ou
Epaule de Veau Rôtie aux Epices et son Coulis à la
Tomate Accompagnée de ses Tagliatelles

Crème Brûlée Maison
ou
Tiramisu et ses Traits de Coulis de Fruits Rouges
ou
Tarte aux Poires et son Coulis de Caramel

FOREFAIT BOISSONS Par personne

- Bière 33 cl au Choix, Café : 4.50 €
- Bière 50 cl au Choix, Café : 5.50 €
- Kir : 2.50 €
- 1/4 de Vin de Pays en Pichet, Café : 5.00 €
- 1/2 de Vin de Pays en Pichet, Café : 7.50 €
- Coupe de Champagne (12 cl) : 5.50 €

Supplément Assiette de Fromage : 3€ par personne

Pour faciliter le bon déroulement du service **le choix du menu doit être le même pour l'ensemble du groupe**. Tous les menus sont proposés sous réserve d'approvisionnement et par conséquent peuvent être modifiés à la dernière minute. Nous vous remercions de votre compréhension.