

séson

Restaurant Locavore

MENU FORMULES GROUPES **Automne / Hiver 2017**

Conditions des Formules pour un service efficace

Ces menus sont proposés :

Pour un minimum de 15 personnes

Uniquement en choix unique pour tout le groupe déterminé

Délais de réservation :

Par écrit et un minimum de 10 jours à l'avance

Conditions de paiement :

Paieement le jour même à la caisse par espèce, chèque ou carte bleu

**Pendant les horaires d'ouverture du midi
(Lundi au vendredi midi)**

◆ FORMULE TABLE D'HÔTES DU JOUR 20€ TTC

- ENTREE DU JOUR
- PLAT DU JOUR
- DESSERT DU JOUR

Carafe d'eau + café

◆ FORMULE TABLE D'HÔTES CLASSIQUE 25€ TTC

- ENTREE DU JOUR
- PLAT DU JOUR
- DESSERT DU JOUR

Eau plate + eau gazeuse + vin (sélection Séson) + café

Option apéritif : kir picard 3.50€ ttc par personne

Pendant les horaires d'ouverture du restaurant (Lundi au vendredi midi & samedi et vendredi soir)

◆ Menu Brasserie 27€TTC

ENTREE

- Flamique aux poireaux et sa petite salade
- Duo de terrines
- Salade de rémoulade de cèleri, pomme granny et chou rouge aux noisettes

PLAT

- Suprême de volaille à la crème et aux champignons de Laigneville avec son écrasé de pomme de terre
- Papillote de poisson aux petits légumes
- Côtes de porc à la moutarde et sa pomme de terre au four

DESSERT

Tarte aux fruits de saison

Apéritif maison & Formule Boissons eaux & vin et Café

◆ Menu Régional 35.90€TTC

ENTREE

- Terrine de lapin "de la grand-mère Paulette"
- Crêpe fourrée à la truite et fromage frais aux herbes
- Salade de chicon au magret fumé, tomme au foin, betterave et noix

PLAT

- Tagliatelles made in Oise à la carbonara, à l'estragon et au magret fumé de Silly-Tillart
- Parmentier de panais au confit de canard et sa salade de saison
- Ficelle picarde et sa salade verte

DESSERT

- Moelleux au chocolat
- Ch'tiramisu au spéculoos

Apéritif maison & Formule Boissons eaux & vin et Café

◆ Menu Découverte 40€TTC

ENTREE

- Aumônière de cabillaud au safran de la baie de Somme de la ferme de Romiotte
- Foie gras de canard
- Carpaccio de bœuf aux salicornes et copeaux de tomme au foin

PLAT

- Pintade farcie au foie gras, pommes de terre grenaille
- Filet de veau, sauce pain d'épice, écrasé de vitelotte
- Dos de cabillaud au safran, légumes d'hiver rôtis

PLATEAU DE FROMAGES DES MEILLEURS REPRESENTANTS DE LA PICARDIE

Rollot, Maroilles, Bray, Bray au lin, Tomme au foin, chèvre de Mesnil St Firmin, Cloitre fumé ...

DESSERT

- La battue picarde façon pain perdu et sa glace au spéculoos
- Entremet trois chocolats
- Paris-brest du chef pâtissier

Apéritif maison & Formule Boissons eaux & vin et Café

Un mariage, un baptême, un anniversaire !!!

**La privatisation du restaurant en dehors des
horaires d'ouverture ou en salle Cornilleau c'est
possible !!!**

SÉSON - Restaurant locavore

Centre d'Affaires et d'Innovation Sociale SARCUS
face au parc Hébert

9, rue Ronsard - 60180 Nogent-sur-Oise

Horaires des saisons

le midi : du lundi au vendredi de 12h à 14h

le soir : vendredi et samedi de 19h à 22h

Tél : 03 44 29 48 41 - restaurant@seson.fr

Réservation obligatoire