

---

# MENU GROUPES

---

Vous trouverez ci-dessous nos différentes propositions de déjeuner groupe (minimum 12 pers). Selon la saison à vous de choisir une entrée unique, un plat unique et un dessert unique.

## NOS TARIFS

**PLAT / DESSERT / VIN CARAFE / EAU CARAFE / CAFÉ - 27€**

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT / VIN CARAFE / EAU CARAFE / CAFÉ - 29€**

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT / VIN BOUTEILLE / EAUX MINÉRALES / CAFÉ - 34€**

## NOS CONDITIONS

- 1. Réservations** (nom du groupe, nombre de personnes à + ou - 5 couverts, choix de la formule, coordonnées : tel/nom/email) par email à [contact@ambassade.email](mailto:contact@ambassade.email)
- 2. Confirmations** (choix unique du menu, nombre précis de personnes) par email à [contact@ambassade.email](mailto:contact@ambassade.email) (au maximum 7 jours avant l'évènement)
- 3. Acompte par chèque** (non encaissé sauf si annulation à moins de 10 jours sans aucune justification) à la réservation (30%) à l'ordre de l'Ambassade à envoyer à :

Restaurant l'Ambassade  
Château de Rochefort  
1 route de la Bête  
78730 Rochefort-en-Yvelines

*Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.*

# Menu hiver (du 21/12 au 19/03)

## **ENTRÉES**

Chiffonnade d'endives au Roquefort et lardons

Salade de lentilles et Coppa

Talmouse de chèvre sur lit de salade

Œufs farcis Chimay

## **PLATS**

Cuisse de canard à l'estragon, gratin dauphinois

Carbonade de bœuf et ses tagliatelles

Saumonette bisque de homard sur lit de poireaux

Blanquette de veau et son riz

## **DESSERTS**

Tarte à l'orange meringuée

Omelette norvégienne

Entremet fruit de la passion - chocolat au lait

Pavlova aux agrumes

*Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.*

# Menu printemps (du 20/03 au 20/06)

## **ENTRÉES**

Terrine de campagne

Salade de spaghettis de légumes et œuf poché

Crottin de chèvre au lard sur lit de salade Gravelax

## **PLATS**

Giglette de volaille à l'estragon, achard de légumes

Pavé de bœuf sauce bordelaise, mousseline maison

Pavé de lieu noir sur risotto aux pétales de chorizo

Râble de lapin à la moutarde à l'ancienne, tagliatelles

## **DESSERTS**

Tarte aux fruits de saison

Croustillant au chocolat

Ile flottante et sa crème anglaise

Fraisier

*Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.*

# Menu été (du 21/06 au 22/09)

## **ENTRÉES**

Terrine aux légumes du soleil  
Salade d'avocat et crevettes  
Buratta et Coppa sur lit de tomate  
Tian de légumes

## **PLATS**

Faux filet grillé aux herbes, pommes rissolées  
Pavé de cabillaud sur lit de ratatouille  
Aiguillettes de poulet au thym et citron, julienne de légumes  
Mignon de porc au basilic, tian de légumes

## **Desserts**

Clafoutis aux cerises  
Salade de fruits frais  
Tarte aux fruits rouges  
Entremet à la mangue

*Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.*

# Menu automne (du 23/09 au 20/12)

## **ENTRÉES**

Terrine de canard aux 2 foies et girolles  
Salade de mâche au lard et copeaux de chèvre  
Œuf en meurette  
Poêlée de champignons aux lards grillés

## **PLATS**

Confit de canard façon cassoulet  
Potée auvergnate  
Fondant de veau braisé, mousseline de haricots verts  
Pavé de saumon au fenouil

## **DESSERTS**

Tarte aux pommes  
Charlotte aux poires  
Marquise au chocolat  
Clafoutis aux prunes

*Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.*