

Séminaires Le Chézal*

Nos formules journée d'étude :

JOURNÉE « SANCERROISE » à partir de 46.30 € par personne

Menu par défaut

Lingot de poisson aux petits légumes et son miroir Péquillos
Ou Compression de lapereau sur un lit de polenta à la provençale



Surprise de confit de canard en Parmentier sauce romarin
Ou Travers de porc caramélisé, légumes du moment



Crumble aux fruits
Ou Tiramisu Tradition

JOURNÉE « BERRICHONNE » à partir de 48.50 € par personne

Moelleux intense aux Saint-Jacques et gambas aux fèves de soja,
Concassé de tomate méditerranéen
Ou Longe de foie gras, volaille et asperges vertes



Médaille de mignon de porc farci à la forestière, sauce moutarde de Meaux
ou Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, crème de persil



Dôme Rubis (Dôme fromage blanc, gelée fraise, pâte sablée aux amandes)
Ou Inaga (Crèmeux chocolat noir, mousse mandarine, riz soufflé caramel)

(*) Prix en € HT par personne comprenant la pause d'accueil (café, jus de fruits, viennoiseries), une eau minérale 50 cl, 1/4 de vin, le repas et la location de la salle avec aménagement, rangement et nettoyage (sur une base de 50 personnes)

Pause Berrichonne avec produits régionaux : supplément de 4€ HT/ personne

JOURNÉE « PRESTIGE » à partir de 61.00 € par personne

Mise en bouche



Fraicheur de Saint-Jacques en opéra de légumes , coulis de mange tout

ou

Mendiant de foie gras de canard aux fruits secs

ou

Assiette de foie gras de canard en 3 déclinaisons (supplément 2.00 €)

Allumette crémeuse canard-cèpes sur un sablé aux noisettes

Mendiant de foie gras de canard aux fruits secs

Longe de foie gras, volaille et asperges vertes



Cœur coulant de langoustines et de Saint-Jacques aux pleurotes, coulis de carapaces

ou

Dos de sandre sur étuvée de légumes et risotto de pâtes,

beurre d'agrumes au vin jaune



Spirale de filet mignon de veau farci aux cèpes

ou

Tournedos de bœuf en robe de lard paysan et sa sauce Sancerre rouge

ou

Roulade de suprême de pintade en croûte d'herbes fraîches, sauce au cidre Normand



Assiette gourmande

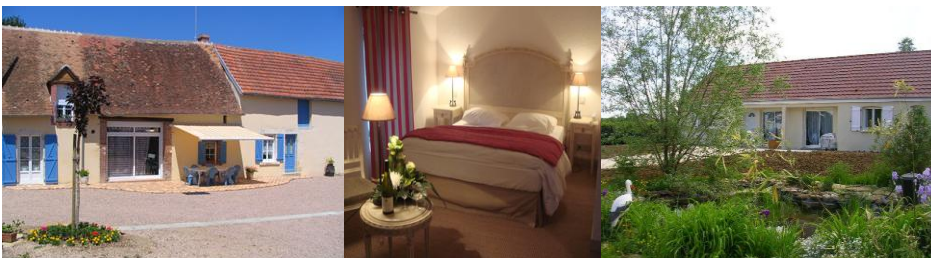
(déclinaison gourmande au fil des saisons)



Formules plateau repas ou buffet (*froid ou en chaffing dish*) sur demande

D'autres menus sont à notre disposition, n'hésitez pas à nous contacter

Toute demande de séminaire résidentiel sera étudiée à votre convenance



Nombreux gîtes de charme et hôtels à proximité