

Pour remercier vos collaborateurs, entre collègues, ou entre amis,  
l'Yeuse organise vos rendez-vous gourmands.



Menu de fin d'année \*

35euros

*\*de 15 à 40 personnes, au-delà nous contacter*

Escalope de foie gras de canard  
flambée au Pineau des Charentes  
sur une fine purée de butternut du Jardin  
Respectueux

\*\*\*\*

Ballottine de volaille fermière aux cèpes,  
pommes de terre fondantes, sauce  
périgourdine

\*\*\*\*

Traditionnel soufflé de la Table de l'Yeuse,  
flambé au Cognac

\*\*\*\*

Café et mignardises

Plus de menus et des idées d'animations *Cliquez ici*

Et pour une solution rapide, personnalisée et clef en main appelez au 05.45.36.82.60

