



# Splendeurs de Chine À Céret

## Menus Groupes



**Menu Traditionnel : 26 €**  
(pain + 1 verre de vin + 1 café compris)

**Entrées**

**Salade de Pommes de Terre**

*Salade fraîche et onctueuse de pommes de terre, agrémentée de ciboulette, oignons rouges et d'une vinaigrette maison.*

**Velouté de Carottes ou de Potimarron**

*Soupe crémeuse à base de carottes ou de potimarron, relevée avec une touche de crème fraîche et de noix de muscade.*

**Salade au Chèvre Frais**

*Salade verte garnie de chèvre frais, de noix, de miel et de croûtons, accompagnée d'une vinaigrette au balsamique.*

**Plats Principaux**

**Pièce de Bœuf (Paleron Confit)**

*Paleron de bœuf confit lentement, tendre et savoureux, servi avec un gratin dauphinois*

**Brandade de Poisson**

*Mélange savoureux de poisson effilochée et de pommes de terre, parfumé à l'ail et à l'huile d'olive.*

**Mijoté de Dinde**

*Dinde mijotée lentement dans une sauce au vin blanc, champignons et petits légumes.*

**Desserts**

**Tarte Normande**

*Tarte traditionnelle aux pommes, parfumée de cannelle et de calvados.*

**Moelleux au Chocolat**

*Gâteau au chocolat fondant, servi avec une crème anglaise.*

**Salade de fruits**

**Menu Catalan : 29 €**  
*(pain + 1 verre de vin + 1 café compris)*

**Entrées**

**Pan con Tomate et Jambon Serrano**

*Tranches de pain grillé frottées à la tomate fraîche, accompagnées de jambon Serrano de qualité.*

**Escalivade**

*Assortiment de légumes grillés (aubergines, poivrons, oignons) marinés à l'huile d'olive.*

**Plats Principaux**

**Boles de Picoulat**

*Boulettes de viande catalanes mijotées dans une sauce tomate riche et parfumée aux herbes.*

**Saucisse Catalane aux Haricots à la Tomate**

*Saucisse catalane grillée, servie avec des haricots blancs cuits à la tomate et aux herbes*

**Desserts**

**Crème Catalane**

*Crème onctueuse parfumée à la vanille et à la cannelle, caramélisée à la surface.*

**Mel'i mato**

*Fromage frais de brebis servi avec du miel doux.*

## Menu Splendeurs de Chine : 34 € (pain + 1 verre de vin + 1 café compris)

### Entrées

#### **Ceviché de Daurade**

*Daurade marinée dans du jus de citron vert, servie avec du lait de coco, des herbes fraîches et des piments.*

#### **Pissaladière aux Anchois**

*Tarte fine garnie d'oignons caramélisés, d'anchois et d'olives noires.*

#### **Salade de Gésiers**

*Salade verte garnie de gésiers de volaille confits, de croûtons et de noix, assaisonnée d'une vinaigrette balsamique.*

### Plats Principaux

#### **Vol-au-Vent aux Fruits de Mer**

*Vol-au-vent feuilleté farci d'un mélange de fruits de mer dans une sauce crémeuse au vin blanc.*

#### **Curry de Poisson**

*Poisson frais mijoté dans une sauce curry parfumée aux épices asiatiques, servi avec du riz basmati.*

#### **Volaille à la Crème**

*Blanc de volaille poêlé nappé d'une sauce crémeuse aux champignons et aux herbes.*

### Desserts

#### **Entremet aux Fruits Rouges**

*Dessert raffiné composé de couches de mousse légère et de fruits rouges, sur un biscuit moelleux.*

#### **Tarte Citron Meringuée**

*Tarte au citron acidulée surmontée d'une meringue légère et dorée.*

#### **Charlotte Poire/Chocolat**

*Dessert élégant composé de poires et de mousse au chocolat, le tout enrobé de biscuits à la cuillère.*