



A LA CARTE 2019 (Tarif à la part minimum 20 personnes).

Entrées Froides:

Terrine de Poisson maison : 4,50 €/pers

Gaspacho selon la saison (tomates, melon, cèleris/carottes...) : 2,50 €/pers

Terrine maison (lapin ou sanglier selon saison) : 4,00 €/pers



Entrées Chaudes:

Quiche saumon et épinards : 3,00 €/pers

Potage de saison (légumes frais) : 2,50 €/pers

Filets de harengs pommes à l'huile : 3,00 €/pers



Plats :

Filet mignon de porc, moutarde et vin blanc : 12,00 €/pers

Roti de Bœuf : 13,00 €/pers

Dos de Cabillaud aux pruneaux 13,00 €/pers

Paella : 12,00 €/pers

Moules frites : 10,00 €/pers

Pot au feu de la mer : 15,00 €/pers



Légumes :

Haricots verts et beurre persillés : 2,50€/pers

Tomates provençales (en saison) : 2,50€/pers

Flan de légumes de saison : 2,50€/pers

Gratin Dauphinois : 2,50€/pers



Fromages 60 grs/pers

Un fromage : Brie: 1,50 €/pers

Deux fromages : Brie et Emmenthal : 2,00 €/pers

Brebis avec sa confiture de cerises noires : 3,50 €/pers



Desserts

Croustade aux pommes et pruneaux maison : 4,00 €/pers

Tiramisu maison : 5,50 €/pers

Café – Cannelé 30gr maison : 3,50 €/pers

Crème Catalane et ses zests d'Orange : 4,00 €/pers

Verrine de Mousses aux 2 chocolats : 4,00 €/pers

Fraisier, Framboisier ou Poirier Maison : 5,00 €/pers

Forêt noire Maison : 5,50 €/pers

Omelette Gasconne Flambée : 5,00 €/pers



Pour toute demande particulière, nous consulter.

(photos non contractuelles)

Relais du Moulin neuf – 210 Moulin Neuf – 47230 Barbaste – Tel : 05 53 97 68 00 – commercial@relais-moulinneuf.fr

Buffet à 20€ froid

Entrées (2 au choix) : Salades composées au rythme des saisons :

Salade de riz ou de pâtes, thon et légumes de saison

Ou Salade de pommes de terre, œufs durs, oignons, olives,

Ou Dips de légumes (légumes de saison en bâtonnets à tremper dans deux sauces) : Au choix : mayonnaise, fromage blanc aux herbes, sauce citronnée, sauce curry)

Plats (2 au choix) :

Cuisse de poulet

Ou Roti de bœuf

Ou Roti de Porc

Ou Saumon mayonnaise



Fromage et salade (2 fromages) : Brie et Emmental

Desserts (2 au choix) :

Tarte fine aux pommes et Cannelle

Ou Moelleux au chocolat et crème Anglaise

Ou Ile flottante



Buffet à 20€ Chaud

Entrées (2 au choix) :

Tarte aux légumes de saison

Ou Quiche lorraine (lardons et fromage)

Ou Curry de lentilles corail au lait de coco

Plats (2 au choix) et légumes d'accompagnement selon les saisons :

Risotto de fruits de mer

Ou Emincé d'escalope de poulet marinée au miel et aux herbes

Ou Araignée de Porc et sa marinade

Ou filet de poisson selon arrivage (sauce beurre blanc)



Fromage et salade (2 fromages) : Brie et Emmental

Desserts (2 au choix) :

Crème beurre salé

Ou Poire belle Hélène ou pêche melba (selon saison)

Ou Mousse au chocolat



Pour toute demande particulière, nous consulter.

(photos non contractuelles)

Relais du Moulin neuf – 210 Moulin Neuf – 47230 Barbaste – Tel : 05 53 97 68 00 – commercial@relais-moulinneuf.fr