

# RESTAURANT « LE PETIT ECU »

*Cité Médiévale - 9 Place du Châtel*



77160 PROVINS

Tel: 01 64 08 95 00

Fax: 01 60 67 77 22

[info@lepetitecu.com](mailto:info@lepetitecu.com)

[www.lepetitecu.com](http://www.lepetitecu.com)

## MENUS GROUPES 2017

A partir de 15 personnes



Idéalement situé au cœur de la vieille ville fortifiée de Provins, Le Petit Ecu vous accueille dans une ambiance conviviale.

Abrité dans une maison à colombages datant du XVe siècle, inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques, ce restaurant de cuisine traditionnelle saura vous séduire par son charme et son service professionnel.

Pouvant recevoir jusqu'à 80 personnes, la salle de 90m<sup>2</sup> du premier étage est particulièrement adaptée aux groupes et des formules spéciales vous sont proposées.

*Pour les demandes lors des événements spéciaux (Fêtes Médiévales, Lueurs du Temps, Fête de la Moisson) : nous consulter.*

# Menu Le Troubadour à 18 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

## Terrine de Saumon aux Câpres

Mousse de Brocoli

Bouquet d'Herbes Fraîches

Ou

## L'Assiette de Jambon Serrano

Pain Grillé à l'Huile

Et à la Tomate

Ou

## Feuilleté de Champignons Frais Poêlés à l'Ail

Sucs de Volaille

Et Chlorophylle de Persil

\*\*\*

## Filet de Raie Cuit à la Vapeur Douce

Pommes de Terre

Sauce Façon Ravigote

Ou

## Fricassée de Volaille Rôtie aux Epices Douces

Riz Pilaf

Jus de Viande aux Herbes Aromatiques

Ou

## Pavé de Cochon Cuit à Basse Température

Carottes au Beurre

Jus à la Sarriette

\*\*\*

## Tarte Fine aux Poires

Glace Crème Brûlée, Coulis Caramel

Ou

## Nougat Glacé aux Fruits des Mendiants

Coulis Fruits Rouges

Ou

## Moelleux au Chocolat Noir

Glace Vanille

Possibilité : Fromage et Dessert :

Supplément de 2.50 €

(Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi et le dimanche midi et jours fériés en saison).

# Menu Le Fou du Roi à 21 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

**Carpaccio de Tomates / Mozzarella Buffala**

Câpres et Basilic

Ou

**Gâteau de Brochet aux Ecrevisses**

Jeunes Pousses, Sauce Façon Bisque de Homard

Ou

**Pressé de Volaille aux Légumes**

Mousse à l'Estragon, Vinaigrette à la Graine de Courge

\*\*\*

**Pavé de Saumon en Croûte d'Herbes Fraîches**

Légumes Verts, Beurre d'Agrumes

Ou

**Poitrine de Cochon Cuite à Basse Température**

Légumes du Temps, Jus à la Réglisse

Ou

**Râble de Lapin à la Sauge**

Polenta Crémeuse au Brocoli,

Tomates Cerises Grappes Rôties

\*\*\*

**Tartelette Mi-Cuite au Chocolat**

Caramel au Beurre Salé

Ou

**Bavarois au Citron**

Coulis Pamplemousse / Pralines Roses

Ou

**Crème Brûlée**

Parfumée à la Rose

Possibilité : Fromage et Dessert :

Supplément de 2.50 €

# Menu Saint Quiriace à 24 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

**Carpaccio de Thon Mariné au Citron Vert**

Guacamole, Tomates Séchées

Ou

**Magret de Canard Confit**

Mousse de Chèvre Frais, Caramel Balsamique, Mesclun

Ou

**Tarte Fine de Pommes de Terre au Saumon Fumé**

Crème de Ciboulette

\*\*\*

**Filet de Daurade à l'Huile Vierge**

Pleurotes Fraîches, Jus aux Aromates

Ou

**Suprême de Pintade Fermière Rôti à la Bière de Brie**

Pommes Cocottes aux Fruits Secs

Ou

**Joue de Bœuf Braisée**

Légumes Façon Pot au Feu, Sauce Vin Rouge

\*\*\*

**Fondant Chocolat et Croustillant Praliné**

Crème à l'Arabica

Ou

**Pavlova aux Fruits de Saison**

Ou

**Tartelette au Citron Meringué**

Caramel de Basilic

Possibilité : Fromage et Dessert :

Supplément de 2.50 €

(Ce menu est proposé chaque jour sauf le dimanche midi et jours fériés en saison).

# Menu Blanche de Castille à 29 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Terrine de Foie Gras

Cuisinée par nos Soins

Ou

Pressé de Rouget

Aux Légumes de Saison, Bouquet d'Herbes Fraîches

Sauce aux Câpres

Ou

Ceviche de Cabillaud

Salade d'Asperges Croquantes (selon Saison)

\*\*\*

Filet de Bar Rôti

A l'Huile Vierge

Poêlée d'Artichauts à la Méditerranéenne

Ou

Magret de Canard Rôti « Rosé »

Risotto d'Epeautre aux Champignons

Jus à la Sauge

Ou

Quasi de Veau Laqué à la Bière de Brie

Pommes Boulangères

\*\*\*

Macaron au Chocolat

Crème Chiboust à la Pistache

Coulis à la Cerise

Ou

Millefeuille de Pommes à la Cannelle

Crème Vanillée

Ou

Parfait Glacé au Confit de Pétales de Rose

Coulis de Moretum « Elixior »

Possibilité : Fromage et Dessert :

Supplément de 2.50 €

## Nos Boissons :

Apéritifs :

- *Kir Vin Blanc* 2.50 € par personne - *Apéritif Médiéval « Le Moretum »* 3.00 € par personne

Proposition de Forfait vin + eau de source + café pour chacun de nos menus :

Avec Vin Rouge : Vin de Pays de l'Agenais 5.5 € par personne

Ou Bordeaux Beau Rivage 8.5 € par personne

+ Option vin blanc en supplément : Sauvignon Colombard Blanc : 3.50 € par personne