

Menu à 35.50 €

Vin compris (Sauvignon Blanc & Bordeaux 15)

Apéritif à choisir et ses 2 toasts

*Velouté de champignons, œuf poché
et tuilé de bacon*

ou

Risotto de saumon et parmesan

Suprême de pintade rôti chasseur

ou

*Filet mignon de porc sauce
moutardé à l'ancienne, purée de
panais*

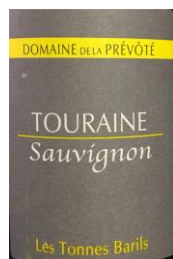
Assiette de 2 fromages et salade

Crème brûlée et son sablé

ou

Fondant au chocolat, glace vanille

Café



Menu à 40.50 €

Vin compris (Riesling & Bordeaux Sup. 14)

Apéritif à choisir et ses 4 toasts

Mise en Bouche

*Raviole de langoustine et saumon,
épinard et crème de langoustine*

ou

*Filet de Saint Pierre julienne de
légumes et son beurre blanc*

*Filet de canette sauce aux 3 poivres
fondue de chou au lard*

ou

*Mini rôti d'Onglet, sauce à l'ail noir
Pomme-de-terre farcie*

*Assiette de 3 fromages salade aux noix
ou*

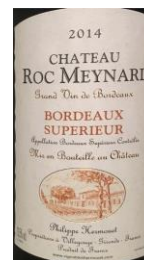
*Beignet de camembert et jambon cru,
salade aux épines vinettes*

*Chou craquelin chocolat et son coulis
de cacao*

ou

*Charlotte aux poires, mousse caramel
au beurre salé*

Café



Menu à 47.50 €

Vin compris (Pinot Gris & Haut Médoc 16)

Petit pain individuel

Apéritif à choisir et ses 4 toasts

Mise en Bouche

Foie gras au magret fumé et baies roses

ou

*Cassolette de Saint Jacques, fondue de
poireau et crème de safran*

*Mini rôti de veau aux Morilles et
légumes farcis*

ou

*Tournedos beurre maître d'hôtel
Gratin Dauphinois*

*Assiette de 3 fromages et salade aux
noix*

ou

*Feuilleté de Fourme d'Ambert et poires
salade*

Variation de choux craquelin

ou

Assiette gourmande

Café



Ces menus tout compris sont proposés à partir de **15 personnes** adultes, jusqu'à **80 personnes** avec un choix unique pour l'ensemble des convives.

De **10 à 15 pers.** nous facturons 4.50 € supplémentaire /pers. pour le service le week-end.

Après 17 h (pour le déjeuner) et 1 h du matin (pour le dîner) 30€/heure de service en plus.

Les repas annulés moins de 48h à l'avance seront facturés.

Pour les soirées dansantes, le bar est ouvert jusqu'à 3h30 du matin (sur demande préalable)

Menu Enfant : 13 €

Petit pain individuel : 0.80€

Eau minérale (gazeuse ou plate) : 3€50

Sorbet et alcool au choix : 3 €

Location sono : 95 €

Droit de bouchon : 12 € /Btl

Blanc de Blanc A.Romet : 18 €

Champagne Vranken : 35 €

Champagne Nicolas Feuillate : 40 €

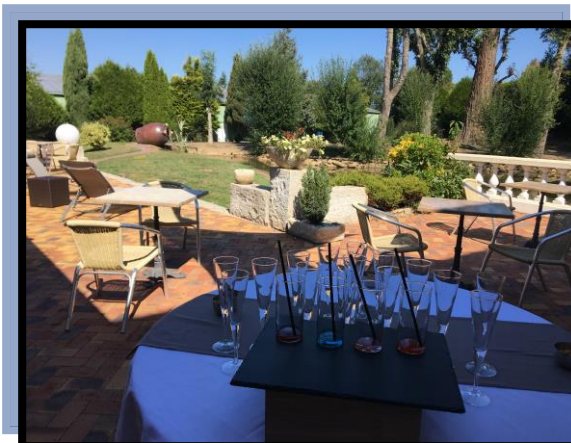
Apéritif

Kir vin blanc à la fraise

Sangria ou Punch Maison

Cocktail pétillant à base de citron ou de framboise

Kir Royal (supplément 5 €)



Hôtel Oasis

Menus Séminaires Banquets 2021 / 2022



53700 Villaines la Juhel

www.oasis.fr

Tel : 02 43 03 28 67

