



Le Moulin Fleuri

**Repas de Fin d'Année 2018 (Entreprise, Famille ou Amis)
A Partir de 10 Personnes
Tout le mois de Décembre 2018 hors 31/12/2018**

55€ TTC Tout Compris par Personne.

40€ TTC Hors Boissons par Personne.

Réservation obligatoire.

Kir Pétillant ou Coupe de Vouvray Pétillant ou Jus de Fruit Artisanal.
Un Verre de Vin Blanc 12cl pour l'Entrée.
Un verre de Vin Rouge 12cl pour le Plat.
Un Verre de Vin Blanc Moelleux 6cl pour le Dessert.
Eau Micro filtrée Plate ou Pétillante Aquachiarra.
Café, Thé ou Infusion.

Entrées:

- Fraicheur de Tourteau au Pomelos et Poivre de Timut – Taboulé de Quinoa à l'huile de Pépins de Courge et Graines de Tournesol.
- Risotto Crémeux de Boulgour, Rillons et Tome du Vazereau – Crème Glacée aux Cèpes – Bouquet de Salade Rafraichissant.

Plats de Résistance:

- Tendre Suprême de Pintade Farci au Chorizo – chips de Jambon Ibérique – jus court à l'épine rosé et Coing.
- Filet de Sandre – Fondue de Chou Pack Choï et Sésame – Sauce Hoisin au Cabernet Franc – Eclats de Pois au Wasabi.

Desserts:

- Balade Au Fil de l'Indre 100% Fromage de Chèvre – Sainte Maure de Touraine – Valençay – Pouligny Saint Pierre – Chutney Pomme Rhubarbe.
- Tarte Fine aux Figues – Glace Marron Glacé – Coulis Caramel et Eclats de Pralines Roses.
- Moelleux Coulant au chocolat « fleur de cao » et huile d'olive vierge – Coulis Exotique et Crème Glacée Banane Noix de Pécans Caramélisées.

Téléphone : 02/47/26/01/12

lemoulinfleuri@wanadoo.fr

www.moulin-fleuri.fr



S.A.R.L. MIKA au Capital de 5000 € SIREN : 538 747 007 R.C.S Tours