

Cercle Colbert

Menu à 32,00€ HT par personne

Eaux minérales comprises

Brochette de Gambas et Scampis au Riz Parfums Vanille et lait de Coco

Ou Foie Gras Fourré aux Figues et sa Compotée

Ou Aumônière de Saumon Fumé et St Jacques Marinées à l'Huile de Truffe

Emincé de Pintadeau, Magret de Canard, Croustillant de Légumes de Saison

Ou Brochette de Lotte aux Lardons sur un nid d'Epinard

Ou Filet de Sandre à l'Huile de Truffe, Mikados de Petits Légumes Craquants

Tarte aux Pommes, Glace Vanille

Ou Charlotte aux Biscuits Roses de Reims,

Aux Abricots Rôtis, Coulis aux Griottes

Café

Supplément fromage à 1.95 € par personne :

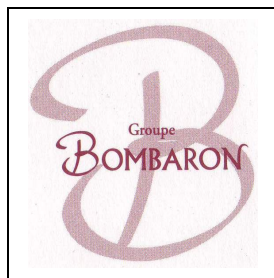
Langres Affiné sur Mesclun

Duo de Fromages Régionaux sur Mesclun

Mise à disposition d'un salon privatif
Les prix sont par personne et HT pour l'année 2008

CERCLE COLBERT - 4 RUE NOEL- 51100 REIMS

TEL : 03.26.89.56.36 -



Cercle Colbert

Menu à 34.00€ HT par personne

Eaux minérales comprises

Salade Folle de Gambas au Basilic

Ou Filet de Rouget Barbet en Effilochée de Poireaux au Vin des Coteaux

Ou Terrine de Foie Gras de Canard, Mangue et Pain d'Epices, Compote de Rhubarbe

Pavé de Bœuf au Roquefort, Purée de Céleri

Ou Turbot Grillé sur Foie Gras Poêlé, Riz Sauvage

Ou Gigolette de Pigeon et Filet Rosé aux Deux Saveurs Fèves et Pois Gourmands

Duo de Fromages Régionaux sur Mesclun

Ou Petite Brioche de Reblochon et son Coulis de Salade à l'Huile Vierge

Symphonie de Chocolat et sa Glace Vanille

Ou Corolle Croquante aux Fruits Rouges et son Sorbet aux Fruits des Bois

Ou Soupe de Fraises aux Croutons de Pain d'Epices

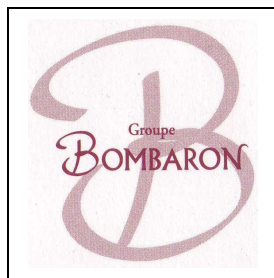
Café

Mise à disposition d'un salon privatif

Les prix sont par personne et HT pour l'année 2008

CERCLE COLBERT - 4 RUE NOEL- 51100 REIMS

TEL : 03.26.89.56.36 -



Cercle Colbert

Menu à 37,00€ HT par personne

Macaron aux épices, foie gras poêlé
(Amuse bouche)

Foie gras frais de Canard, Compotée de Figs, Abricots secs
Ou Délice de Rouget au Vinaigre Balsamique, Quenelle d'Aubergine
Ou St Jacques et Gambas Poêlées Emulsion de Carottes au Gingembre

Dos de Cabillaud aux Lentillons Roses de Champagne, Copeaux de Saumon fumé
Ou Médillons de Bœuf et Veau, Fricassée de Champignons, Petits Légumes de Saison
Ou Filet d'Agneau en Croûte d'Herbes, Sauce au Porto Rouge, Purée de Légumes Oubliés

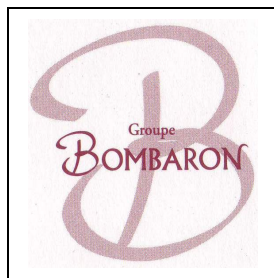
Trilogie de Fromages régionaux
Ou Aumônière de Camembert aux pommes et au poivre de Séchouan

Duo de Poires au vin et aux zestes, Toast Brioché Grillé à l'Amande
Ou Feuille d'Automne, Praliné Chocolat Griotte
Ou Sablé de Mangue à la Rhubarbe, Gousse de Vanille, coulis Boisé

Café et Mignardises

Mise à disposition d'un salon privatif
Les prix sont par personne et HT pour l'année 2008

CERCLE COLBERT - 4 RUE NOEL- 51100 REIMS
TEL : 03.26.89.56.36 -



Cercle Colbert

Menu à 40,00€ HT par personne (1 entrée)
Menu à 45.50 € HT par personne (2 entrées)

Mise en bouche

Déclinaison De Foie gras de Canard (Frais, Poêlé, Fourré aux Figues)

Ou Sushi de Homard au Coulis de Caviar, Œufs de saumon et son Pain Muesli

Rouget et Foie Gras de Canard Poêlé, Infusion d'Estragon

Ou Langoustines Rôties, Confiture d'Agrumes,

Les Trois Filets (Veau, Bœuf, Pintadeau)

Mille Feuille de Champignons, Pois gourmands

Ou Duo de Blanc de Turbot et Dos de Bar et leurs Légumes
(Courgettes, Petites Carottes)

Ou Grenadin de Veau de Lait en Chapelure d'Herbes et sa Garniture de Saison

Chaurce tiède et sa Chips de Parmesan

Ou Petite Brioche de Reblochon et son Cœur de Salade à l'Huile d'Olive

Assiette gourmande aux Multiples Saveurs

Ou Gaspacho d'Ananas au Gingembre, feuille de Menthe

Ou Soupe de Fraises (selon Saisons) aux Croustons de Pain d'Épices

Café et Mignardises

CERCLE COLBERT - 4 RUE NOEL- 51100 REIMS

TEL : 03.26.89.56.36 -