



COTTAGE

NANCY - BRABOIS
VANDOEUVE-LES-NANCY
RESTAURATEUR - HÔTELIER

Famille Mengin®

4 Allée de Bourgogne
54500 VANDOEUVE

Tél : 03 83 44 69 00

Fax : 03 83 44 06 14

contact@cottagenancy.com

www.famille-mengin.com



Un repas de famille, un repas d'entreprise ?

N'hésitez pas à demander

Nos propositions de menus pour banquets

A partir de 33,00 €, apéritif, vin et café compris.

Sur réservation, servis par tables entières de 10 à 100 personnes en salons particuliers climatisés.

*Le choix des vins est effectué en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France
et les mets élaborés par Jean-Luc MËNGIN Maître cuisinier de France.*



Prix nets en euros, toutes taxes comprises

Menu à 33,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

L'amuse bouche du jour

La gelée de crevettes et saumon fumé

Les aiguillettes de canard au miel et aux épices, gratin Dauphinois

Le croustillant aux fruits des bois

Menu à 38,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

L'amuse bouche du jour

Le feuilleté de fruits de mer au coulis d'écrevisses

La poularde aux morilles, riz pilaw

Le palet moelleux au chocolat Valrhona, griottes sauvages

*Pour toute réservation, le nombre exact de personnes devra nous être confirmé 48 h à l'avance,
c'est ce nombre qui servira de base à notre facturation*

Le choix des vins sera effectué quelques jours avant, en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France.

*Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.
Possibilité de menus personnalisés à partir de 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris*

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

Menu Lorrain à 33,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

L'amuse bouche du jour

— —
La potée Lorraine

Le géromé chaud sur pommes de terre et chaude meurotte
(chaude meurotte : crème et vinaigre chaud)

— —
Le nougat glacé à la bergamote



Menu Lorrain à 41,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

L'amuse bouche du jour

— —
La gelée de lapereau à l'estragon, quetsches au vinaigre

— —
La matelote de filets de sandre au Gris de Toul, totelots
(totelots : salade de pâtes fraîches, lardons et herbes)

— —
Le géromé chaud sur pommes de terre et chaude meurotte
(chaude meurotte : crème et vinaigre chaud)

— —
La mousse à la mirabelle en coque de chocolat blanc



*Pour toute réservation, le nombre exact de personnes devra nous être confirmé 48 h à l'avance,
c'est ce nombre qui servira de base à notre facturation*

Le choix des vins sera effectué quelques jours avant, en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France.

*Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.
Possibilité de menus personnalisés à partir de 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris*

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

Menu à 44,00 €, apéritif, 30 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

L'amuse bouche du jour

Le millefeuille de saumon fumé et pommes de terre rattes, et son mesclun

Le dos de bar cuit à la peau, semoule à la coriandre, jus au pistou

Le fromage de chèvre au lard de pays poêlé, petite salade aux noix

Le praliné au chocolat

Menu à 48,00 €, apéritif, 30 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

L'amuse bouche du jour

Le marbré de foie gras et poularde au canard fumé, mesclun de salade verte

Les brochettes de noix de Saint Jacques et saumon, crème de légumes au safran

Le filet mignon de veau en croûte de champignons, tagliatelles de légumes

La terrine de comté au jambon cru de pays et artichauts

Le merveilleux au chocolat

***Pour toute réservation, le nombre exact de personnes devra nous être confirmé 48 h à l'avance,
c'est ce nombre qui servira de base à notre facturation***

Le choix des vins sera effectué quelques jours avant, en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France.

***Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.
Possibilité de menus personnalisés à partir de 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris***

Prix nets en euros, toutes taxes comprises

Menu à 53,00 €, apéritif, 30 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

L'amuse bouche du jour

Le duo de foie gras de canard, l'un poêlé, l'autre en terrine, jus balsamique et chutney de quetsches

La vinaigrette de filets de rougets au caviar d'aubergines

La poularde farcie aux morilles, crêpes Vonassiennes

Les quenelles de crème de fromage de chèvre aux herbes et pistou, poireaux frits

L'assiette ayant pour thème le chocolat

Menu à 63,00 €, apéritif, 40 cl de vin et café compris

(Menu servi par tables entières de 10 à 100 personnes)

L'amuse bouche du jour

La salade de homard et foie gras de canard à l'huile de crustacés

Le dos de bar à la plancha, pommes de terre écrasées à la tapenade et jus de tomates au pistou

Les noisettes d'agneau rôties au thym, semoule aux aromates et à la coriandre

Le pressé de fromage de chèvre à la tomate confite, salade d'herbes

L'assiette gourmande

*Pour toute réservation, le nombre exact de personnes devra nous être confirmé 48 h à l'avance,
c'est ce nombre qui servira de base à notre facturation*

Le choix des vins sera effectué quelques jours avant, en fonction des coups de cœur de Danièle Mengin, Maître Sommelier de France.

*Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples renseignements.
Possibilité de menus personnalisés à partir de 32,00 €, apéritif, 25 cl de vin et café compris*

Prix nets en euros, toutes taxes comprises