



E.A.R.L LA BISONNERIE
TEMPLE DES LOUPS
Prieuré du bois de la belle
76590 MUCHEDENT

Premier élevage de BISONS CANADIENS
Filière touristique REVE DE BISONS

Tél : 02.35.04.15.04

Fax : 02.35.85.82.15

Mél : info@revedebisons.com

MENUS 2018 GROUPE :
Tarifs du Lundi au vendredi.
Tarifs Samedi, Dimanche et Jours fériés :
3 Menus possibles : Voyageur ; Aventurier ; Bucheron.
Minimum 30 adultes.

Plusieurs menus sont à votre disposition :
Un menu pour tout le groupe, avec entrée, plat, et dessert identique pour tous.

Menu Voyageur : 36€ par personne :

Apéritif : Un kir et un litre de vin pour 5 personnes (Panaché Rouge et Rosé)

Entrées :

- Charcuterie de Bison avec ses crudités
- Tarte de Bison au neufchâtel

Plats :

- Steak haché de Bison au camembert chaud et ses garnitures
- Steak haché de Bison au bloc de foie gras
- Filet mignon de porc en croûte

Desserts :

- Macaron.
- Entremet

Menu Bucheron : 30€ par personne :

Apéritif : Un kir et un litre de vin pour 5 personnes (Panaché Rouge et Rosé)

Entrées :

- Terrine de bison et ses crudités
- Tarte fine salée

Plats :

- Bourguignon de Bison ou Cerf (selon abattage)
- Paupiette de dinde farcie au Bison
- Tajine de Poulet
- ¼ de poulet local rôti

Desserts :

- Tarte fine à la pomme
- Flan au chocolat

Menu Aventurier : 33€ par personne :

Apéritif : Un kir et un litre de vin pour 5 personnes (Panaché Rouge et Rosé)

Entrées :

- Charcuterie de bison avec ses crudités
- Salade César
- Brick au camembert

Plats :

- Pavé de saumon cuit en papillote
- Steak de bison et ses garnitures
- Cuisse de canard confite et ses légumes

Desserts :

- Tourte aux fruits rouges
- Gratin de pomme au sirop d'érable

Menu Motard : 28€ par personne :

Apéritif : Un kir et un litre de vin pour 5 personnes (Panaché Rouge et Rosé)

Dégustation de charcuterie de bison au centre de la table

Plats :

- Hamburger de Bison, au lard et une sauce fromage maison
- Raquette canadienne

Dessert :

- Flan aux pommes et caramel

Menu Baroudeur : 25€ par personne :

Apéritif : Un kir et un litre de vin pour 5 personnes (Panaché Rouge et Rosé)

Dégustation de charcuterie de bison au centre de la table

Plat : Sauté de porc canadien à l'érable, citron, poireaux, carottes et ses frites

Dessert : Brownies

Menu Enfant : 15€ par enfant :

Terrine de bison steak haché de bison ou Jambon frites, glace et un soda ou un verre de jus d'orange.

✘ **Supplément Fromage :** 3€/personne (3 sortes)

✘ **Accueil café croissant :** 6€/personne

✘ **Goûter :** un verre de cidre ou de jus d'orange et des viennoiseries : 6€/personne
