



## Menus Groupes et Entreprises Mars a Juin 2012

### Proposition de Menu a 30 €

#### *Formule de Saison*

*Apéritif:*

*Vin de Cerises Maison*

*Ou Punch aux épices des Îles*

*Et Tapas Côté Sud*

*Les Entrées*

*Croustillant de Foie Gras Chaud*

*Émulsion de Maracuja*

*Ou la salade Épicurienne*

Salade mêlées, magret fume, marbre de foie gras au piment Espelette, gésiers confits maison...

*Les Plats*

*Carré Agneau à la fleur de thym frais*

*Légumes du moment*

*Ou Turbot grillé sauce béarnaise maison*  
*Riz Vénéré cuit dans son bouillon de légumes*

*Les Desserts*

*Assiette Gourmande*

*Les Boissons : 1 bouteille pour 4 personnes en accord parfait selon votre choix*  
**Cafés offerts**

### Proposition de Menu a 27 €

#### *Formule du Marché*

*Apéritif*

*Vin de cerises Maison*

*Ou Kir Maison*

*Amuses bouches*

*Les entrées*

*Clafoutis de foie Gras*

*Réduction de Balsamique*

*Ou Assiette de la mer en chaud et froid*

*Les Plats :*

*Éventail de Magret de canard et fruit de saison*

*Poêlée de légumes anciens*

*Ou Le poisson du moment*

*En fonction du marché*

*Les Desserts*

*Assiette Gourmande*

*Les Boissons : 1 bouteille pour 4 personnes*  
**(Vin du Mois sélectionné par Côté Sud)**  
**Cafés offerts**

NB : Il est impératif que le choix de l'entrée choisie, du plat choisi et du dessert choisi nous soit communiqué **au minimum 4 jours** avant la date du repas et avec au minimum 15 pers par choix d'entrée ou de plat, en cas de choix multiple, un supplément de 1€/personne sera facturé



## Menus Groupes et Entreprises Mars a Juin 2012

Proposition de Menu a 22 €

### *La Formule du Tableau*

*Kjr Maison*

*Entrées*

*Salade de Gésiers confits Maison*

*Ou tartare de tomates et saumon mariné*

*Plats*

*Confit de canard maison*

Pommes sautées a la Graisse de Canard

*Ou Escalope de Saumon Plancha*

Fleur de sel et riz basmati

*Desserts*

*Tarte aux pommes*

*Ou Cœur Coulant au Chocolat*

Et son cœur de framboises

*Boissons : Vin en carafe sélection Côté Sud*

*Cafés offerts*

NB : Il est impératif que le choix de l'entrée choisie, du plat choisi et du dessert choisi nous soit communiqué **au minimum 4 jours** avant la date du repas et avec au minimum 15 pers par choix d'entrée ou de plat, en cas de choix multiple, un supplément de 1€/personne sera facturé

Restaurant Côté Sud 36 Cours Gambetta 47 000 Agen **Tel 05-53-96-16-67**

[Restau.cotesud@gmail.com](mailto:Restau.cotesud@gmail.com) [www.restau-cotesud.com](http://www.restau-cotesud.com)