



**JOURNEE D'ETUDE**  
**« SPECIAL ENTREPRISE »**



**Restaurant Gabriel**  
**1 route d'Emainville 27600 SAINT PIERRE LA GARENNE**  
**Restaurantgabriel.fr**  
**02.32.52.73.47 / reservations@restaurantgabriel.fr**



# MENU BUFFET

## « Grande tradition française »

---

*(Exemple de formule possible)*

### **Le poireau**

*En chaud froid / moutarde de Normandie / vin jaune*

### **L'œuf de poule,**

*Facon mimosa / thon frais / mayonnaise aux herbes*

### **Les champignons des bois**

*Marinés au raisins de Corinthe / endive / pancetta*

### **La verdure d'automne**

*Acidulée au vinaigre de noix*

### **Le jambon,**

*A la russe / légumes d'automne en macédoine / sauce tartare*

---

### **La Pêche du jour,**

*À l'auvergnate / Pomme de terre mijoté à la crème d'Isigny*

### **Le bœuf**

*Braisé à la vigneronne / Carotte fondante au cerfeuil*

---

### **Les fromages de Normandie,**

*Sélectionnés et affinés par notre maitre fromager*

---

### **L'île flottante**

*Cuit au lait vanillé / crème anglaise / caramel / amande*

### **La pomme,**

*En tarte fine, croustillante au beurre salé*

### **Les agrumes,**

*Rafraichie à la menthe / panna cotta grand marnier*

### **Le chocolat,**

*En mousse / madeleine à la fleur d'oranger*

### **Le citron,**

*En tarte fine meringuée*

## FORFAIT CLASSIQUE

---

### **JOURNEE D'ETUDE** *Forfait classique*

*Composé de :*

#### **CAFE d'ACCUEIL**

*(composé de café / infusion jus de fruits / viennoiserie)*

#### **SALLE DE SÉMINAIRE**

*privatisé sera à votre disposition*

#### **PAUSE**

*(composé de café / infusion jus de fruits / Biscuit)*

#### **DEJEUNER**

*Buffet « Grande tradition française »*

*Accompagné d'un verre de vin ou bière / café*

#### **PAUSE**

*(composé de café / infusion jus de fruits / Mignardises)*

---

**70 € / PERSONNE**

**Tous nos menus vous sont donnés à titre  
indicatif,**



## MENU ROMANE

---

*(Exemple de menu possible)*

### FORFAIT DECOUVERTE

---

#### JOURNEE D'ETUDE *Forfait Découverte*

---

*Composé de :*

##### CAFE d'ACCUEIL

*(composé de café / infusion jus de fruits / viennoiserie)*

##### SALLE DE SÉMINAIRE

*privatisé sera à votre disposition*

##### PAUSE

*(composé de café / infusion jus de fruits / Biscuit)*

##### DEJEUNER

*1 Menu Romane*

*Accompagné d'un verre de vin / café*

##### PAUSE

*(composé de café / infusion jus de fruits / Mignardises)*

---

**95 € / PERSONNE**

#### **La Gambas,**

*Croustillante au basilic,  
rémoulade de pomme verte au Vin jaune*

**ou**

#### **La Girolle**

*Mijotée, Royale de foie gras,  
Mousse persillade*

---

#### **Le saumon d'Isigny**

*Poché à l'huile d'olive,  
coco de Paimpol à la française,  
sauce collonatta*

**ou**

#### **Le bœuf**

*Rôti à la moutarde violette, carotte,  
sauce vigneronne*

---

#### **Les fromages Normands**

*Sélectionnés et affinés  
par notre maitre fromager*

---

#### **Le chocolat,**

*En tarte fine, pâte à la fleur de sel,  
sorbet Framboise*

**ou**

#### **Le Fruits de saison**

*En salpicon, gelée d'hibiscus,  
crème légère à la vanille de la réunion*

**ou**

#### **Votre Gâteau,**

*Selon vos goûts et vos envies*

*Supplément Fromage 5,00€*

*Choix unique à l'ensemble des convives*

**Tous nos menus vous sont donnés à titre indicatif,  
n'hésitez pas à revenir vers nous pour toutes demandes ou changement de plat,  
nous aurons le plaisir de nous adapter à vos goûts et vos envies**

*\* A hauteur d'une demi-bouteille par personne*



## FORFAIT REUNION

*A Partir de 17 heures , uniquement en semaine*

## FORFAIT REUNION

*Composé de :*

## SALLE DE REUNION

*privatisé sera à votre disposition avant votre repas*

## MENU LOUISE

*(accord mets et vins)*

### ENTREE/ PLAT/ DESSERT

*1 coupe de crémant ou kir normand*

*Notre sélection de vin en accord vos plats\**

*Eau plate ou gazeuse\**

*Café ou infusion*

---

## 65 € / PERSONNE

**Tous nos menus vous sont donnés à titre indicatif, n'hésitez pas à revenir vers nous pour toutes demandes ou changement de plat, nous aurons le plaisir de nous adapter à vos goûts et vos envies**

## MENU LOUISE

---

### Mise en Bouche

---

#### Le Foie gras de canard

*A la royale / Champignons des bois / artichaut / Lard de collonata*

ou

#### Le Saumon d'Isigny

*Mariné façon gravlax, légume de saison en escabèche*

---

#### La lotte,

*Comme un Koulibiac jus d'arête à la vigneronne*

ou

#### Le cochon de la ferme de Masse

*Confit au oignons doux, asperge, Girolle, jus de cochon façon Teriaký*

---

#### Les fromages Normands

*Sélectionnés et affinés par notre maitre fromager*

ou

#### Le Camembert au calvados

*En croûte, verdure d'automne aux fruits du mendiants*

---

#### Le chocolat / caramel

*En tarte fine à la fleur de sel / Poire confite à la fève de tonka*

ou

#### Votre Gâteau,

*Selon vos goûts et vos envies*

---

### Mignardises

*Supplément Fromage 5,00€  
Choix unique à l'ensemble des convives*

*\* A hauteur d'une demi-bouteille par personne*