



5 rue de la Chistera
45380 LA CHAPELLE SAINT MESMIN

Tel : 02 38 88 27 60

E-mail : contact@oboucheaoreille.com

Compte facebook : oboucheaoreille45

RESERVATION

NOM : _____

NOMBRE DE PERSONNES : _____

DATE : / /

Madame, Monsieur,

Notre restaurant **O Bouche A Oreille** est heureux de vous accueillir.

Vous trouverez ci-joint nos **menus à 24€, 31€ et 34€** que nous vous proposons ; de plus, nous vous demandons de bien vouloir nous donner le détail des menus pour chaque personne, afin de vous assurer un agréable service.

Sachez que vous pouvez également **choisir un gâteau pour toute la table** compris dans les menus (gâteau au chocolat ou Framboisier), qu'il faut nous commander au préalable.

Il s'agit de **soirée dansante débutant à 21h45 et se terminant à 1h du matin**, la musique allant des années 80 à aujourd'hui ; tout en s'adaptant aux demandes de la clientèle. Une très bonne soirée vous attend !!!

Nous vous demandons une **caution de 10 euros par personnes** qui sera encaissée, seulement si vous ne venez pas à la soirée.

Merci de votre compréhension.

Très cordialement, **L'équipe du O BOUCHE A OREILLE**

Menu Affaire 24€ : Entrée + Plat + Dessert

Menu Complet 34€ : Apéritif + Entrée + Plat + Assiette de 3 fromages + Dessert + Boisson + Café

Menu Détente 31€ : Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boisson + Café Apéritif : Cocktail maison ou Kir ou Sangria Boisson : Coca Cola ou jus d'orange ou ½ eau minérale ou 25cl blanc ou 25cl rouge ou 25cl rosé)

ENTREES AU CHOIX « Fait Maison »	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Terrine de Gibier																					
Foie gras de Canard et sa confiture de figues																					
Carpaccio de Saumon Gravlax et son pesto d'aneth																					
Verrine d'écrevisses, ananas, légumes croquants, sauce cocktail																					
PLATS AU CHOIX « Fait Maison »																					
Pièces du boucher 180g, servi avec des frites maison et une sauce gorgonzola																					
Saltimboca de poulet (garnie de jambon Serrano et tomates confites, parmesan, sauce gorgonzola), servi avec des frites maison																					
Pavé de saumon rôti servi avec sa crème de citron à l'aneth, riz blanc																					
DESSERTS AU CHOIX « Fait Maison »																					
Cheesecake aux spéculos																					
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille et noix de pécan																					
Brioche pain perdu, sauce chocolat, sauce caramel et glace vanille noix de pécan																					
Tiramisu au Nutella et aux poires																					

Tous nos produits sont frais et cuisinés chaque matin par nos soins.