



## LES MENUS GROUPES DU BI-COOK

### MENU A 15 EUROS

KIR VIN BLANC CASSIS

●  
POÊLEE AU CHOIX : Poulet, Bœuf ou Mer  
ACCOMPAGNEMENT : Frites, riz, fondue de poireaux ou mogettes

●  
ILE FLOTTANTE  
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON  
COUPE 2 BOULES  
CREPE AU SUCRE

●  
CAFE

### MENU A 17 EUROS

KIR VIN BLANC AU CHOIX (Cassis, Framboise, Pêche, mûre)

●  
POÊLEE AU CHOIX : Poulet, Bœuf, Mixte ou Mer  
ACCOMPAGNEMENT : Frites, riz, fondue de poireaux ou mogettes

●  
CREPE CHOCOLAT  
CREME BRULEE  
COUPE 3 BOULES  
CREPE CONFITURE

●  
CAFE

1 GROUPE = 1 MENU

### MENU A 19 EUROS

KIR BRETON (Cassis, Framboise, Pêche, mûre)  
OU APERITIF ANISE

●  
MINI SALADE AU CHOIX : Chèvre ou Périgourdine

●  
POÊLEE AU CHOIX : Poulet, Bœuf, Magret, Mixte ou Mer  
ACCOMPAGNEMENT : Frites, riz, fondue de poireaux ou mogettes

●  
CREME BRULEE AUX FRUITS DE SAISON  
NOUGAT GLACE  
COUPE BI-COOK  
CREPE BI-COOK

●  
CAFE

### MENU A 22 EUROS

KIR PETILLANT (Cassis, Framboise, Pêche, mûre),  
KIR MAISON OU APERITIF ANISE

●  
MINI SALADE AU CHOIX : Quercynoise, Estivale, Nordique

●  
POÊLEE AU CHOIX : Poulet, Bœuf, Magret, Mixte ou Mer,  
Sirène, Gourmet

●  
ACCOMPAGNEMENT : Frites, riz, fondue de poireaux ou mogettes

●  
PROFITEROLES MAISON  
CREME BRULEE AUX FRUITS DE SAISON  
CREPE GOURMANDE  
CREPE CAMELIA  
CREPE DELICES DE LA MARTINIQUE

●  
CAFE

## DETAILS DES PLATS PROPOSES

**Salade de Chèvre Chaud** : Salade, Crottins, Toasts, Lardons, Noix.

**Salade Estivale** : Salade, Profiteroles de Foie Gras Maison, Magret de canard fumé, Haricots verts.

**Salade Nordique** : Salade, Saumon Fumé, Toasts, Crème ciboulette citronnée.

**Salade Périgourdine** : Salade, Gésiers, Magret de Canard, Champignons, Oignons, Vinaigre de Framboise.

**Salade Quercynoise** : Salade, Magret de canard fumé, Gésiers, Foie Gras Maison.



**Poêlée de la Mer** : Saumon & Merlu.

**Poêlée Mixte** : Poulet & Magret de Canard.

**Poêlée Gourmet** : Magret de Canard & Foie Gras.

**Poêlée Sirène** : Jambon de Vendée & Noix de St Jacques.



**Bi-Cook Glacé** : 1 b. vanilla-choco-cookies, 1b. caramel, 1b. nougat, pralin, caramel liquide, chantilly.

**Crêpe Bi-Cook** : Pomme fondante, sirop d'érable.

**Crêpe Caramélia** : Caramel liquide, Glace caramel au beurre salé, Chantilly, Pralin.

**Crêpe Délice de la Martinique** : Banane, Chocolat chaud, Glace coco, Chantilly, Flambée au Rhum.

**Crêpe Gourmande** : Pomme fondante, Chocolat Chaud, Glace vanille.