



FONFON

Menus servis à partir de 10 personnes – Avril à Juin 2020

► ***Menu à 62.00 € TTC*** (soit 50.91 € ht 10% + 5.00 € ht 20%)

Velouté d'asperges, écume Hollandaise

Filet de loup snacké, tatin de tomates au miel et crème de basilic

Crèmeux mangue et chocolat blanc Zéphyr, tuile aux amandes

► ***Menu à 67.00 € TTC*** (soit 55.45 € ht 10% + 5.00 € ht 20%)

Bouillabaisse

Crumble mangue passion

► ***Menu à 77.00€ TTC*** (64.55€ ht 10% + 5.00 € ht 20%)

Soupe de poissons de roche servie avec rouille et croûtons (en un service)

Salade croquante et thon snacké

Filet de maigre, purée d'artichaut et crème de truffe

Brousse du Rove, miel et oignons confits

Tartelette rhubarbe, fraises et amandes, glace au lait

Tous nos menus sont accompagnés de :

1 bouteille de vin de Provence pour 3 personnes, Café et ses mignardises

1 bouteille d'eau minérale pour 3 personnes

En option :

Vin de Cassis : Domaine de Fontcreuse +6€/pers.

Vin de Bandol : Domaine Moulin des Costes +9€ /pers.

Forfait apéritif : 1 apéritif classique au choix servi à table + 7€/pers. / 1 coupe de champagne + 9€ /pers.



FONFON

UN SOUVENIR POUR VOS CLIENTS

LE SAVIEZ-VOUS



*Soupe de poisson de roche à 10.00€
(soit 9.48 ht 5.5%)*



*Panier : Soupe + Rouille + Croutons à 18.00€
(soit 17.06 ht 5.5%)*

Rendez ce moment inoubliable

*Vos paniers peuvent être personnalisés :
N'hésitez pas à nous contacter*

Soupe de poisson de roche (1040ml) : 10.00€ TTC

Rouille (90g) : 5.00€ TTC

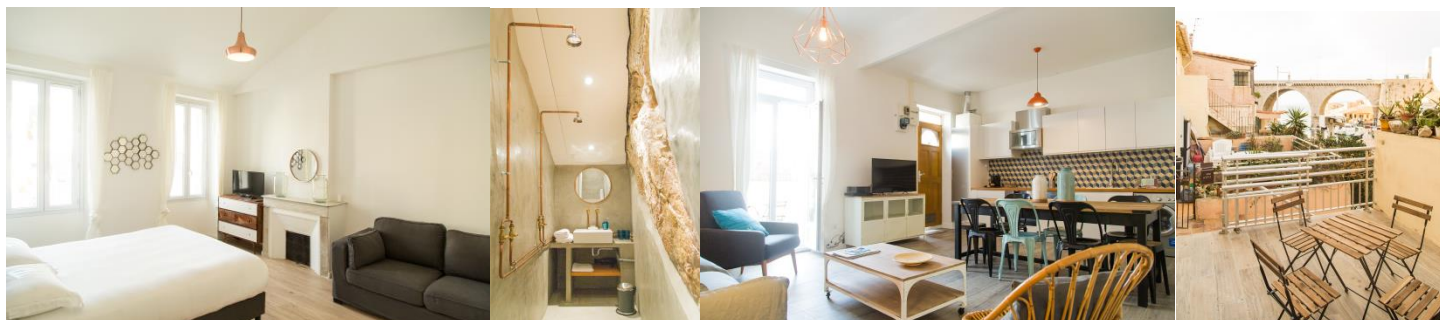
Bouillabaisse de Chez Fonfon (850ml) : 15.7€ TTC

Aïoli (90g) : 5.00€ TTC

Croutons à l'huile d'olive et safran (100gr) : 4.00€ TTC

Et si vous séjourniez au vallon

www.lecabanondefonfon.com



**Tel : 04.91.52.43.37 fax: 04.91.52.41.42 email : contact@chez-fonfon.com
SARL AU CAPITAL DE 7622.45 EUROS - RC MARSEILLE B 407 933 894 - SIRET 407 933 894 0013**