



FONFON

Menus servis à partir de 10 personnes – Octobre à Décembre 2020

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

Crèmeux d'avocat au crabe, pétale d'oignon rouge et bulles citronnées

Filet de loup, butternut confit, sauce vigneronne

Déclinaison autour du café

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

Bouillabaisse

Éclair crème de marron chantilly caramel beurre salé

► ***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)

Foie gras comme un opéra

Maigre snacké et ses légumes oubliés, poêlés au beurre demi-sel et jus de truffes

Fromages Corse affinés

Le chocolat dans tous ses états

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 séjournez au vallon

www.lecabanondefonfon.com

