













# Restaurant Le Morgon

**Alain et Eliane Pralus**  
**Hameau de Morgon**  
**69910 Villié morgon**  
**Tel:04.74.69.16.03**

## Menus pour groupes (à partir de 20 personnes)

<p>20€ sans boisson 24,50€ avec boisson</p> <p>Salade Beaujolaise (salade verte, oeuf dur , croutons, lardon et foies de volaille)</p> <p></p> <p>Poulet fermier au vin des Monts du Beaujolais Pâtes fraîches</p> <p></p> <p>Fromage blanc à la crème</p> <p></p> <p>Fondant au chocolat noir et sa crème anglaise</p> <p>*****</p> <p>1Bte de Morgon/4 pers Café</p>	<p>23€ sans boisson 27,50€ avec boisson</p> <p>Terrine de truite rose et sa crème acidulée à l'aneth</p> <p></p> <p>Jambonnette de canard aux raisins Légumes de saison</p> <p></p> <p>Fromage blanc à la crème</p> <p></p> <p>Charlotte aux fruits de saison et son coulis</p> <p>*****</p> <p>1Bte de Morgon/4 pers Café</p>	<p>27€ sans boisson 34,50€ avec boisson</p> <p>Gâteau aux champignons sauce foie gras liqueur de châtaigne</p> <p></p> <p>Gigollette de lapin à l'estragon Pâtes fraîches</p> <p></p> <p>Fromage blanc à la crème</p> <p></p> <p>Entremet glacé noix de coco sur sauce chocolat</p> <p>*****</p> <p>Kir</p> <p>1Bte de Morgon/4 pers Café</p>	<p>30€ sans boisson 37,50€ avec boisson</p> <p>Salade de saison et son éventail de magret fumé</p> <p></p> <p>Suprême de pintade fermière à l'émincé de blanc de poireaux</p> <p></p> <p>Fromage blanc à la crème</p> <p></p> <p>Parfait glacé au café et crème anglaise</p> <p>*****</p> <p>Kir</p> <p>1Bte de Morgon/4 pers Café</p>
--	--	--	--

Gratuité chauffeur pour groupe > à 25 personnes

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



33€ sans boisson  
42,50€ avec boisson

Feuilleté d'escargots  
de bourgogne  
à la crème d'ail



Magret de canard  
aux baies sauvages  
Légumes de saison



Fromage blanc  
à la crème  
ou  
Assiette de fromages



Marquise aux deux  
chocolats et crème  
anglaise

\*\*\*\*\*

Kir  
1 Bt de  
Beaujolais blanc/6pers  
1Bt de Morgon/6 pers  
Cafè

36€ sans boisson  
45,50€ avec boisson

Terrine de Foie gras  
de canard maison  
pain de campagne



Filet de bœuf  
sauce marchand de vin  
(origine France)  
Légumes de saison



Fromage blanc  
à la crème  
ou  
Assiette de fromages



Nougat glacé au miel  
d'Avenas et son coulis

\*\*\*\*\*

Kir  
1 Bt de  
Saint Veran/6pers  
1Bt de Morgon/6 pers  
Cafè

42€ sans boisson  
51,50€ avec boisson

Feuilleté d'escargots  
de bourgogne  
à la crème d'ail



Filet de sandre  
sauce Dugléré



Magret de canard  
aux baies sauvages  
Légumes de saison



Fromage blanc  
à la crème  
ou  
Assiette de fromages



Marquise aux deux  
chocolats et crème  
anglaise

\*\*\*\*\*

Kir  
1 Bt de  
Beaujolais blanc/6pers  
1Bt de Morgon/6 pers  
Cafè

45€ sans boisson  
54,50€ avec boisson

Terrine de Foie gras  
de canard maison  
pain de campagne



Mousseline de truite  
coulis d'écrevisse



Filet de bœuf  
sauce marchand  
de vin  
(origine France)  
Légumes de saison



Fromage blanc  
à la crème  
ou  
Assiette de fromages



Nougat glacé au miel  
d'Avenas  
et son coulis

\*\*\*\*\*

Kir  
1 Bt de  
Saint Veran/6pers  
1Bt de Morgon/6pers  
Cafè

*Ces menus sont donnés à titre indicatif,  
Nous sommes à votre disposition pour toutes vos demandes.  
Le service se fait à l'assiette, nappage et serviettes tissu.  
Pour vos anniversaires ,baptêmes ,communions...  
nous pouvons vous proposer en remplacement du dessert traditionnel ,  
un gâteau (supplément 3 €) une pièce montée (supplément 3,50 €)  
Préparés par nos pâtisseries locaux.*