

Nous réalisons sur simple commande des spécialités :

traiteur :

Paëlla

Choucroute

Couscous

Fête de veau sauce gribiche....

Pour les papilles
les plus aiguisées
notre Chef
peut vous proposer
un menu « Gourmet »
à définir avec lui.



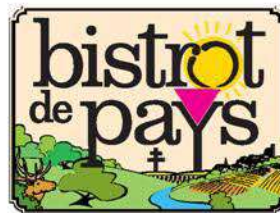
Nous réalisons à votre demande :
gâteau d'anniversaire, repas de
famille , baptême, menu pour
diverses occasions.

Dans le cadre de nos animations, nous organisons divers soirées à thème tels que soirée karaoké, Halloween, concert, belote, théâtre, cabaret, opéra..... sans oublier la traditionnelle soirée de la St Valentin.

Nous restons à votre écoute pour toutes suggestions de soirée.

Pour les fêtes de fin d'années nous vous proposons une carte traiteur.

N'hésiter pas à nous contacter pour les connaître les dates de ces événements.



Nous acceptons les chèques, les paiements par carte bleu, les chèques vacances, les tickets restaurant

Bar Restaurant « L'Europe »

22 rue
Charles de Gaulle



Cuisine traditionnelle, menu du terroir, Bistrot de pays,

Loto, Tabac, Presse

Heures d'ouverture:

Du lundi au jeudi: 6h30-20h

Le vendredi: 6h30-21h

Le samedi: 9h-21h

Pour commander, appelez le

Téléphone: 03.25.31.06.08
SCN.laurent-atiensa@orange.fr

Notre site :
www.restaurant-leurope.com

« Menu établi pour une réservation
minimum de 15 personnes »

Nos menus de groupe

Menu à 19,90 €

Un kir en apéritif, Vin compris (1 bte pour 4), un café

Proposition de menu à composer :
(menu identique pour tout le groupe avec 1 seul choix à chaque plat)

Les Entrées

Quiche gourmande au saumon

Saucisson brioché et sa salade

Salade rustique

Les plats chauds

Cuisse de poulet mariné

Saumonette au beurre blanc

Blanquette de porc sauce forestière

Assiette de fromages

Desserts

Mousse au chocolat

Feuilleté aux abricots

Tarte au flan

Soufflé glacé aux framboises

Menu à 25,90 €

Un kir en apéritif, Vin compris suivant l'accord mets et vin (1 bte pour 4), un café

Proposition de menu à composer :
(menu identique pour tout le groupe avec 1 seul choix à chaque plat)

Les Entrées

Terrine de saumon tiède, beurre citronné

Toast brioché au Langres sur salade

Terrine « Bistrot »

Les plats chauds

Rôti de veau aux giroles

Cuisse de canard braisé au miel et balsamique

Filet de sandre, émulsion fumée et poêlée gourmande

Fromages et sa salade

ou

Toasts de fromage gratinés sur salade

Desserts

Profiteroles vanille, sauce chocolat

Fondant chocolat, crème anglaise

Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges

Charlotte aux éclats de nougatine

Poire Belle –Hélène, sauce chocolat

Douceur passion– framboise

Framboisier

Tarte fine aux pomme, glace caramel et beurre salé

Sur simple demande, nous transformons votre dessert en gâteau d'anniversaire, etc...

Menu du Terroir 33,00 €

Un apéritif local ou un kir d'Alice

Vin Haut-marnais compris (1 bte pour 4), un café

Proposition de menu à composer :
(menu identique pour tout le groupe avec 1 seul choix à chaque plat)

Les Entrées

Croquettes de Langres sur lit de mâche

Oeuf façon meurette au pinot noir de Haute-Marne

Croustade d'andouillette au Chaource

Les plats chauds

Magret de canard à l'Hypocras

Pavé de rumsteack au Muid montseaugeonnais rouge

Papillote de saumon au sirop de safran

Assiette de fromages régionaux

ou

Aumônière de Langres chaud sur salade

Desserts

Profiteroles vanille, sauce chocolat

Fondant chocolat, crème anglaise

Idéal

Charlotte aux éclats de nougatine

Poire Belle –Hélène, sauce chocolat

Douceur passion– framboise

Framboisier

Sur simple demande, nous transformons votre dessert en gâteau d'anniversaire, etc...