

MENUS DE GROUPES

Valables à partir de 30 personnes.



Menu Entrée, Plat et dessert

~ 25,00€ / Personne ~

Les Entrées

- Tatin tiède de saumon et fondue de courgettes, coulis de tomates au basilic
- Salade maraîchère et magret de canard fumé
- Quenelles de noix de Saint-Jacques, velouté aux herbes et gressin
- Terrine de poule marbré de foie gras poêlés, mesclun et vinaigrette volaille

Les Plats

- Sot-l'y-laisse de dinde mariné aux piments d'Espelette, fricassée de pommes de terre primeurs, tomates et olives confites
- Dos de merlu rôti, crème de moules et écrasé de pommes de terre
- Pièces de bœuf rôti et son jus, gratin de pommes de terre à la crème
- Filet de dorade sébaste, légumes à la grecque, huile parfumée

Les Desserts

- Moelleux au chocolat, cœur ivoire et crème anglaise vanille
- Bavaois framboise et citron aux brisures de macarons
- Saint-Honoré revisité à la clémentine, cœur crème brûlée
- La crème de marrons, la meringue et la crème légère aux fruits de la passion

* Pour ce **menu à choix unique**, nous demandons au responsable du projet de choisir une entrée, un plat et un dessert UNIQUE pour l'ensemble du groupe.

Menu Entrée, Plat et dessert

~ 35,00€ / Personne ~

Les Entrées

- Marbré de foie gras de canard au pommeau, râpé de pommes fruits, pain de campagne
- Brochette de filets de caille rôtis sur tatin de patates douces
- Salade de crevettes et légumes cuits minute façon " Thai " sur un cœur de laitue, vinaigrette coco
- Rouleau de printemps au saumon fumé et ses légumes croquants, crème légère wasabi

Les Plats

- Epaule d'agneau confite aux saveurs de la garrigue, fricassée d'artichauts poivrade et pommes grenailles
- Le filet canette rôti et son manchon braisé, sauce balsamique, tatin de pommes de terre
- Aiguillettes de dorade royale, risotto aux tomates et olives taggiasche, crème légère aux anchois
- Dos de cabillaud sauce Thai, croustillant de légumes

Les Desserts

- Tarte tatin à la poire et son caramel, crème glacée confiture de lait
- La pomme, la vanille et le caramel sur un sablé breton
- La crème de marrons, la meringue et la crème légère aux fruits de la passion
- Fleur de macaron chocolat, garni à l'arôme cappuccino

* Pour ce **menu à choix unique**, nous demandons au responsable du projet de choisir une entrée, un plat et un dessert UNIQUE pour l'ensemble du groupe.

Café	2,00€	Thé Dammann	3,00€
Eau minérale plate ou gazeuse	5,00€		
G.H. MUMM – Cordon Rouge Brut, Coupe de Champagne (12cl).....	9,00€		



G.H. MUMM – Cordon Rouge Brut (75cl).....	60,00€
Vin blanc Entre deux mers - Clos de la Roseraie (75cl).....	17,00€
Vin rouge Minervois – Aurélie Vic « La Ballade » Languedoc (75cl).....	21,00€

Pour toute autre consommation, n'hésitez pas à consulter notre carte des boissons ainsi que notre carte des vins.

Le Chef de cuisine et son équipe vous souhaitent un bon appétit !
La liste des allergènes se tient à votre disposition sur simple demande.
Prix nets TTC, service compris

BUFFETS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES

Valables à partir de 40 personnes.



Buffet déjeunatoire ou dînatore

~ 25,00€ / Personne ~

Les salades

- Salade Caesar , Salade niçoise
- Salade grecque
- Panier de crudités

Les brochettes et verrines

- Ananas et crevette
- Tomate mozzarella
- Tartare de saumon au gingembre
- Déclinaison de charcuteries et ses accompagnements

Le miroir des carnivores

- Faux-filet de bœuf en rosace
- Médaille de volaille aux épices douces
- Carré de porc reconstitué

La farandole de fromages de notre maître affineur

Les gourmandises du pâtissier en miniatures

- Tarte fruits, tarte citron
- Mille-feuilles à la vanille bourbon
- Assortiment de financiers garnis
- La douceur des macarons en farandoles
- Les éclairs café et spéculoos



Buffet déjeunatoire ou dînatore

~ 35,00€ / Personne ~

Les salades

- Salade Caesar, Salade niçoise,
- Salade grecque
- Panier de crudités
- Tomates mozzarella et pistou

Les brochettes et verrines

- Ananas et crevette
- Tomate mozzarella
- Tartare de saumon au gingembre
- Déclinaison de charcuteries et ses accompagnements

Les plaisirs gourmands

- Saumon fumé maison et ses blinis
- Terrine de canard au cœur foie gras

Le miroir des carnivores

- Faux-filet de bœuf en rosace
- Médaille de volaille aux épices douces
- Carré de porc reconstitué
- Médaille de saumon à la parisienne

La farandole de fromages de notre maître affineur

Les gourmandises du pâtissier en miniatures

- Tarte fruits, tarte citron
- Mille-feuilles à la vanille bourbon
- Assortiment de financiers garnis
- La douceur des macarons en farandoles
- Les éclairs café et spéculoos
- Corbeille de fruits frais et carpaccio de fruits frais

Fontaine de punch ou sangria (Min 8 Litres)	120,00€
Vin blanc Entre deux mers - Clos de la Roseraie (75cl)	17,00€
Vin rouge Minervois – Aurélie Vic « La Ballade » Languedoc (75cl)	21,00€
Café	2,00€
Eau minérale plate ou gazeuse	5,00€

*Le Chef de cuisine et son équipe vous souhaitent un bon appétit !
La liste des allergènes se tient à votre disposition sur simple demande.
Prix nets TTC, service compris*

GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE



Vous souhaitez fêter un anniversaire ?

Notre chef ainsi que notre équipe de pâtissiers vous proposent 6 choix de gâteaux d'anniversaire, accompagnés de cierges magiques et d'une plaque d'anniversaire personnalisée.

- **Snickers** : Biscuit au chocolat, crémeux chocolat, caramel mou, cacahuètes, glaçage chocolat au lait.
- **Royal au chocolat** : Dacquoise aux amandes, croustillant feuillantine, mousse chocolat noir.
- **Sablé breton**: sablé breton, mascarpone vanillée, fruits de saison.
- **Parfait aux framboises** : Pailleté feuillantine, dacquoise pistache, mousse de framboise, glaçage rose.
- **Antillais coco et banane** : biscuit coco, mousse banane cannelle, mousse coco.

7€ La part de gâteau
Quantité minimum : 8 parts



Prenez contact avec nous

Marina ANDRÉ - All Sports Café Rouen

02.32.76.76.51 / 06.75.27.14.35 / commercial.ascrouen@gmail.com

Joignable du lundi au vendredi de 10H00 à 18H00

www.ascrouen.com

Nos Conditions



Le restaurant All Sports Café vous propose un service continu 7Jours/7j. Notre carte ainsi que nos menus sont confectionnés par notre chef cuisinier Mickaël VAN POUCKE ainsi que toute sa brigade. Nous nous engageons à proposer des produits Fait-Maison, élaborés sur place à partir de produits bruts, à proposer des plats végétariens et à ce que toutes nos viandes soient exclusivement d'origine française.

- Le choix du menu devra être communiqué au moins 5 jours avant la date de l'événement et ne pourra être modifié. Toute annulation d'un menu dans un délai inférieur à 48h devra être réglé dans sa totalité.
- Toute réservation deviendra définitive après réception d'un acompte représentant environ 30% de la valeur totale de la prestation (chèque, virement, bancaire), à verser à la signature du devis, au plus tard 7 jours avant la date de la prestation. Pour le règlement, nous demandons à nos clients de régler leurs factures dans un délai de 30 jours après réception de la facture.
- Contactez Raphaëlle Hartout ou Anne-Claire MOREL pour aborder toutes les modalités (taille du groupe, heure d'arrivée, règlement...) et les éléments variables (soirées à thèmes, rencontres sportives...) qui pourraient impacter notre capacité d'accueil.

Le Chef de cuisine et son équipe vous souhaitent un bon appétit !
La liste des allergènes se tient à votre disposition sur simple demande.
Prix nets TTC, service compris