

MENUS DE GROUPE

Menu à 19,50€ : Plat + Dessert au choix *

Valables à partir de 18 personnes.

Les Plats

Burger Caesar : émincé de filets de poulet mariné, origine France 150g, iceberg, tomates, cheddar, confit d'oignons, sauce cocktail, frites fraîches

ou

Burger classique au cheddar, origine France 150g, frites fraîches

ou

Tartare de bœuf de Salers, origine France 160g, frites fraîches, salade sucrine

ou

Bavette sauce à l'échalote, origine France 200g, frites fraîches

ou

Véritable Fish & Chips, sauce blanche


ou

Moules marinières et frites fraîches

ou

Salade au crottin de chèvre d'automne : mélange de salades, beignets de chèvre au miel, magret de canard fumé, poires, tomates cerises, noix, vinaigrette aux noix

ou

 Buddha Bowl : céréale millet, croustillons de potimarron, mozzarella di Bufala, poivrons confits, carottes à la chermoula, romaine, mélange de graines, vinaigrette crème de sésame et herbes fraîches

 Végétarien

Les Desserts

Brioche perdue, crème glacée vanille et confiture de lait

ou

Tarte Tatin, servie tiède, crème fraîche de Normandie

ou

Le traditionnel Tiramisu

ou

Banana cheesecake

ou

Dame Blanche : 3 boules vanille, chocolat chaud, amandes effilées

* Pour ce **menu à 19,50€**, nous demandons à tous les convives de choisir individuellement un plat et un dessert, le jour J. Ce menu est valable pour les groupes de 18 à 30 personnes, du lundi midi au jeudi soir.



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

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

MENUS DE GROUPE

Menu Carte Réduite*

Valables à partir de 18 personnes.



Les Entrées et grignotages

- ✓ Guacamole, sauce salsa et tacos..... 7,00€
- Aiguillettes de poulet au panko, ketchup Maison..... 8,00€
- Assiette de bulots et crevettes roses..... 9,50€
- Saumon fumé, blinis épais, crème fraîche au citron confit..... 13,50€
- Foie gras de canard au naturel, origine France, chutney d'automne, pain aux noisettes..... 14,50€

Les Plats

- Burger classique au cheddar, origine France 150g, frites fraîches..... 14,00€
- Tartare de bœuf de Salers, origine France 160g, frites fraîches, salade sucrine..... 14,50€
- Bavette sauce à l'échalote, origine France 200g, frites fraîches..... 15,50€
- Burger Caesar : émincé de filets de poulet mariné, origine France 150g, iceberg, tomates, cheddar, confit d'oignons, sauce cocktail, frites fraîches.. 14,00€
- Moules marinières et frites fraîches..... 13,00€
- Véritable Fish & Chips, sauce blanche..... 13,00€
- Salade Caesar : romaine, poulet, œuf dur, croûtons, tomates confites, parmesan, ciboulette, sauce Caesar..... 13,00€
- Salade au crottin de chèvre d'automne : mélange de salades, beignets de chèvre au miel, magret de canard fumé, poires, tomates cerises, noix, vinaigrette aux noix..... 14,50€
- ✓ Buddha Bowl : céréale millet, croustillons de potimarron, mozzarella di Bufala, poivrons confits, carottes à la chermoula, romaine, mélange de graines, vinaigrette crème de sésame et herbes fraîches..... 13,50€
- ✓ Risotto d'orzo au pesto, tomates cerises et parmesan..... 12,50€

✓ Végétarien

Les Desserts

- Brioche perdue, crème glacée vanille et confiture de lait..... 7,00€
- Crème brûlée, à la vanille Bourbon et sucre roux..... 6,00€
- Faisselle de chèvre, compotée de fruits ou miel..... 5,50€
- Moelleux au chocolat, sauce et glace à la vanille 8,00€
- Le traditionnel Tiramisu 6,50€
- Café gourmand 8,00€
- Mont-Blanc, 2 boules crème glacée vanille, crème de marron, brisures de marron, meringue, chantilly..... 8,00€
- Dame Blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, amandes effilées)..... 7,00€

* Pour ce **menu carte réduite**, nous demandons à tous les convives de choisir individuellement les plats qu'ils désirent le jour J, qui seront facturés au prix de la carte. Ce menu est valable pour les groupes de 18 à 30 personnes, du vendredi midi au dimanche soir.

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

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

MENUS DE GROUPES

Valables à partir de 20 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*