

Menus groupes semaine

Côté Brasserie

**MENU BUFFET ENTRÉE OU
BUFFET DESSERT** 23

Plat principal

+ Buffet de saison ou buffet dessert

**MENU BUFFET ENTRÉE ET
BUFFET DESSERT** 26

Plat principal

+ Buffet de saison

+ Buffet dessert

** Option XXL = supplément 4 €*

Plats principaux

Pâtes Primavera

Pâtes avec des tendres blancs de poulet, du pesto parfumé et des asperges vertes.

Tom Kha Kai au poulet

Un classique thaïlandais avec du poulet tendre, des herbes parfumées, de la citronnelle et une pointe épicée de chili, servi avec du riz basmati.

Tom Kha Kai vegan

Une version fraîche et végétalienne du classique Tom Kha Kai, servie avec du riz basmati.

Carpaccio de boeuf tranché sur place

Une grande assiette de carpaccio, servi avec de la roquette, tomates séchées et copeaux de fromage italien.

Carbonade flamande 'à la Leffe'

Longuement mijotée, selon la recette de famille.

Jambon grillé (180 gr)

Option XXL (360 gr) 4 €

Andouillette de Troyes sauce moutarde à l'ancienne

Option XXL : deux andouillettes de Troyes 4 €

Burger Printanier

Burger garni d'un steak haché et assaisonné d'une crème de brocoli onctueuse, une mayonnaise à l'ail des ours et des oignons frais.

Burger poulet croustillant

Avec des irresistibles aiguillettes de poulet panées aux cornflakes.

Burger Bacon

Burger Cheddar

Burger Bacon Cheddar

Option XXL : + 1 steak haché, poulet ou steak végétarien 4 €

Tous nos burgers sont servis avec de la roquette, oignons rouges, tomates et notre sauce burger 'Crocodile'.

Avec du steak haché français 100% boeuf façon bouchère ou avec un steak végétarien. 

Menu Express

Plat* + buffet des boissons + café ou thé 16

* Plat à choisir suivant la liste des plats proposés.

Menu Crocodile

Buffet de saison 23

+ accompagnement au choix

+ buffet dessert

Côté Gourmand

**MENU BUFFET ENTRÉE OU
BUFFET DESSERT** 25

Plat principal

+ Buffet de saison ou buffet dessert

**MENU BUFFET ENTRÉE ET
BUFFET DESSERT** 28

Plat principal

+ Buffet de saison

+ Buffet dessert

** Option XXL = supplément 4 €*

** Pièce du boucher Limousin = supplément 3 €*

Plats principaux

Travers de porc 'Crocodile' (400 gr)

Nature

Sauce BBQ

Sauce Printanière

Garnis d'une mayonnaise à l'ail des ours et d'oignons frais.

Option XXL (600 gr) 4 €

Bavette à la sauce échalotes (180 gr)

Une pièce noble très goûteuse.

Brochette de poulet XXL (45cm)

Légèrement épicée, sauce au choix.

Filet de saumon rôti à la sauce mousseline

Servi avec une purée de pommes de terre et des oignons nouveaux doucement braisés.

Cassolette de poisson, sauce au Champagne et ciboulette

Accompagné d'une purée aux épinards.

Pavé de boeuf blanc-bleu (160 gr)

Sauce au choix.

Pièce du boucher Limousin (250 gr)

Pour les amateurs d'un tendre morceau de viande Limousin, réputé pour sa saveur riche et sa texture raffinée. Sauce au choix.

Supplément en menu 3 €

Choisissez votre accompagnement

Frites • Pomme de terre en chemise à la crème ciboulette • Croquettes • Légumes du jour • Purée du moment • Riz basmati

Garnitures supplémentaires **+ 1**

Choisissez votre sauce

Béarnaise • Moutarde à l'ancienne • Poivre • Échalotes • Champignons **+ 0.50**

Pour seulement 5€ de plus par personne, dégustez un apéritif (Crémant de Bourgogne, Kir vin blanc, cocktail / mocktail Crocodile ou jus d'oranges) et un café (espresso, café ou thé).

Ces formules s'adressent aux groupes de 8 personnes et plus (menu valable du lundi midi au vendredi midi inclus, hors jours fériés.) Une seule formule peut être réservée par groupe. Pour réserver, nous vous invitons à nous contacter par téléphone au moins 3 jours à l'avance. Afin de faciliter la préparation de votre repas, nous vous suggérons de sélectionner jusqu'à 4 plats principaux différents.

Menus groupes week-end

Côté Brasserie

**MENU BUFFET ENTRÉE OU
BUFFET DESSERT** 24

Plat principal

+ Buffet de saison ou buffet dessert

**MENU BUFFET ENTRÉE ET
BUFFET DESSERT** 27

Plat principal

+ Buffet de saison

+ Buffet dessert

° Option XXL = supplément 4 €

Plats principaux

Pâtes Primavera

Pâtes avec des tendres blancs de poulet, du pesto parfumé et des asperges vertes.

Tom Kha Kai au poulet

Un classique thaïlandais avec du poulet tendre, des herbes parfumées, de la citronnelle et une pointe épicée de chili, servi avec du riz basmati.

Tom Kha Kai vegan

Une version fraîche et végétalienne du classique Tom Kha Kai, servie avec du riz basmati.

Carpaccio de boeuf tranché sur place

Une grande assiette de carpaccio, servi avec de la roquette, tomates séchées et copeaux de fromage italien.

Carbonade flamande 'à la Leffe'

Longuement mijotée, selon la recette de famille.

Jambon grillé (180 gr)

Option XXL (360 gr) 4 €

Andouillette de Troyes sauce moutarde à l'ancienne

Option XXL : deux andouillettes de Troyes 4 €

Burger Printanier

Burger garni d'un steak haché et assaisonné d'une crème de brocoli onctueuse, une mayonnaise à l'ail des ours et des oignons frais.

Burger poulet croustillant

Avec des irresistibles aiguillettes de poulet panées aux cornflakes.

Burger Bacon

Burger Cheddar

Burger Bacon Cheddar

Option XXL : + 1 steak haché, poulet ou

steak végétarien 4 €

Tous nos burgers sont servis avec de la roquette, oignons rouges, tomates et notre sauce burger 'Crocodile'.

Avec du steak haché français 100% boeuf façon bouchère ou avec un steak végétarien. 

Menu Crocodile

Buffet de saison 24

+ accompagnement au choix

+ buffet dessert

Côté Gourmand

**MENU BUFFET ENTRÉE OU
BUFFET DESSERT** 26

Plat principal

+ Buffet de saison ou buffet dessert

**MENU BUFFET ENTRÉE ET
BUFFET DESSERT** 29

Plat principal

+ Buffet de saison

+ Buffet dessert

° Option XXL = supplément 4 €

° Pièce du boucher Limousin = supplément 3 €

Plats principaux

Travers de porc 'Crocodile' (400 gr)

Nature

Sauce BBQ

Sauce Printanière

Garnis d'une mayonnaise à l'ail des ours et d'oignons frais.

Option XXL (600 gr) 4 €

Bavette à la sauce échalotes (180 gr)

Une pièce noble très goûteuse.

Brochette de poulet XXL (45cm)

Légèrement épicée, sauce au choix.

Filet de saumon rôti à la sauce mousseline

Servi avec une purée de pommes de terre et des oignons nouveaux doucement braisés.

Cassolette de poisson, sauce au Champagne et ciboulette

Accompagné d'une purée aux épinards.

Pavé de boeuf blanc-bleu (160 gr)

Sauce au choix.

Pièce du boucher Limousin (250 gr)

Pour les amateurs d'un tendre morceau de viande Limousin, réputé pour sa saveur riche et sa texture raffinée. Sauce au choix.

Supplément en menu 3 €

Choisissez votre accompagnement

Frites • Pomme de terre en chemise à la crème ciboulette • Croquettes • Légumes du jour • Purée du moment • Riz basmati

Garnitures supplémentaires *** 1**

Choisissez votre sauce

Béarnaise • Moutarde à l'ancienne • Poivre • Échalotes • Champignons **+ 0.50**

Pour seulement 5€ de plus par personne, dégustez un apéritif (Crémant de Bourgogne, Kir vin blanc, cocktail /mocktail Crocodile ou jus d'oranges) et un café (espresso, café ou thé).