



Pour Vos SÉMINAIRES

*HOTEL RESTAURANT \*\*\*  
LE TULIPIER*



*Logis Champagne Ardenne*



Contactez Nadège au 03.26.60.69.90  
ou par mail à [tulipier.le@orange.fr](mailto:tulipier.le@orange.fr)  
Visitez notre site au : [www.letulipier.com](http://www.letulipier.com)



## *SITUATION GEOGRAPHIQUE*

*Sortie N°29 de l'A4, à seulement 12 minutes de l'hôtel*



*Hôtel Restaurant Le Tulipier Rue Saint Jacques*

# La Restauration à l'honneur

## « Le Fait Maison »

*Foie Gras Frais de Canard Maison et son Chutney Ou*

*Ouf Poché au Saumon Fumé et sa sauce Aurore Ou*

*Tian de Loup de Mer, Sauce Champagnes Ou*

*Rosace de Boudin Blanc de Reithel à la Crème d'Orties*



*Poisson du Jour, Tian de Carottes et Sauce Océane Ou*

*Filet de Bœuf, Sauce Poivre et sa Purée aux Herbes Ou*

*Grenadin de Veau, Légumes de saison, Sauce Muscat Ou*

*Suprême de Pintade aux Morilles, Garniture Grand-Mère*



*Moelleux au Chocolat et sa Crème Anglaise Ou*

*Parfait Glacé Nougatine et son Coulis Ou*

*« Le Colonel » (Sorbet Citron et Vodka) Ou*

*Vacherin Vanille-Fraise et sa Meringue Maison*

*Notre chef peut également vous proposer d'autres suggestions en fonction  
De vos envies et du marché de la saison.*

