

Maxime Besson

Chef à Domicile



Valentin Mérot

Maître d'hôtel





Menu N°1

Mise en bouche

**Oeuf parfait
Champignons**

Emulsion Brillat-Savarin



**Filet de volaille de
Bourgogne**

**Mousseline de pommes de
terre, échalote
vin jaune**

**Sélection de fromages
régionaux**



**Chocolat 70% cacao
Caramel, meringue**

60,00€



Menu N°2

Mise en bouche

**Noix de Saint-Jacques
rôties**

Jus au vin blanc



**Filet de veau
Choux fleur à l'huile de
truffe, jus de veau corsé**

**Sélection de fromages
régionaux**



**Mousse légère au Yuzu
pistaches, chocolat blanc**

79,00€

MenuN°3

Mise en bouche

Oeuf parfait
Champignons

Emulsion Brillat-Savarin

Noix de Saint-Jacques
rôties

Jus au vin blanc

Filet de boeuf Angus
Truffe de Bourgogne

Jus au pinot noir

Fromage de chèvre
fermier

Miel, noisettes

Mousse légère au Yuzu
pistaches, chocolat blanc

105,00€



Forfait vin *Le Village*

(1 bouteille pour 6personne)

Cocktail du moment

Chablis 2020

Domaine Daniel
Etienne Defaix

Chorey-Les-Beaune Les Beaumonts 2019

Domaine Arnoux
Père & Fils

Crémant de Bourgogne Perle Rosé

Louis Bouillot

Eaux minérales

45,00€ par personne



Forfait vin *Le Village* *Prestige*

(1 bouteille pour 6 personnes)

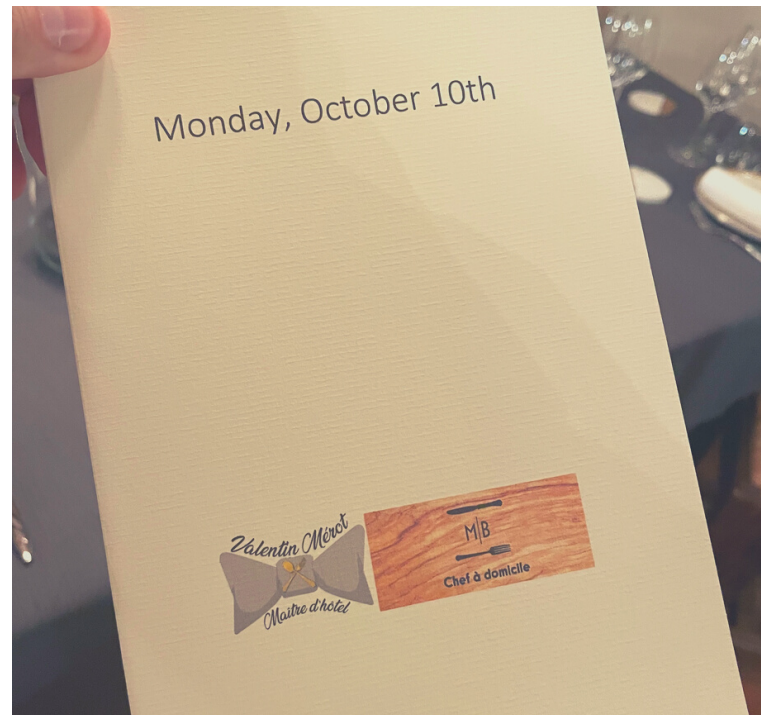
Cocktail du moment

**Pernand -
Vergelesses Les
Belles Filles 2020**
Domaine Ludovic Belin

**Gevrey - Chambertin
2019**
Domaine Gallois

Champagne
Louis Roederer

Eaux minérales
65,00€ par personne





Forfait vin 1er Cru

(1 bouteille pour 6 personnes)

Cocktail du jour



**Puligny Montrachet
1er Cru Les
Folatières 2020
Domaine Berthelemot**

**Nuits Saint Georges
1er Cru 2019
Domaine Chantal
Lescure**

**Champagne
Taittinger**

Eaux minérales

85,00€



Les questions que vous vous posez sans doute.

Combien de convives pouvons nous servir ?

Nous proposons nos services de 6 à 20 convives
mais si vous êtes plus nombreux on peut en discuter

Comment s'effectue la réservation ?

Vous pouvez nous contacter par mail ou par telephone,
nos coordonnées sont à la fin de cette plaquette.

Acceptons nous tous les moyens de paiement ?

Nous acceptons les règlements par cheque, virement et
en espèces.

Combien de temps à l'avance faut il réserver

Nos plannings étant assez chargés,
le plus tôt est toujours le mieux !

Le prix du service est il inclus ?

Si nous prenons en charge le service de vos vins, la
prestation vous sera facturée 160,00€.

Devez vous mettre la table et faire la vaisselle ?

Nos prestations sont clef en main, on s'occupe de tout !

Peut on changer un plat du menu ?

Les compositions des menus et les forfaits vins ci-dessus
sont donnés à titre indicatifs, ils sont susceptibles
d'évoluer selon la saison et les approvisionnements.



contact@mhbourgogne.fr
www.maitredhotelbourgogne.fr
06.36.21.16.68



maximebesson@icloud.fr
06.83.94.61.46