Contenu pour site internet de l’Atelier Montgeron® – Restaurant

***Autres :***

N’hésite pas a me relancer pour les ref des couleurs

***Horaires :***

Ouvert tous les jours : de 12h à 14H30 et de 19h à 22H30

***Section « about us » (deuxième page d’accueil)***

***Phrase à mettre en front (à discuter ensemble) : « la bonne cuisine, c’est le souvenir »***

Dans notre restaurant l’Atelier à Montgeron, nous vous accueillons tous les jours dans un cadre convivial et dépaysant. Notre chef Alex et son équipe de cuisine travaillent avec des produits frais de saisons et cuisinés sur place. Pendant les beaux jours, vous pourrez profiter de notre belle terrasse pour déguster une délicieuse coupe de glace en face d’un cadre hippique.

Enfin, si vous souhaitez organiser un événement (anniversaire, mariage, baptême) nous disposons d’une salle de banquet spacieuse à l’étage pouvant accueillir jusqu’à 100 personnes !

Au plaisir de vous retrouver parmi nous.

L’équipe de l’Atelier

***Section Menu :***

***Phrase à mettre en dessous de « Menu » : « Glisser vers le bas pour découvrir le menu travaillé avec des produits frais et de saison par notre chef Alex »***

Entrées :

* Ardoise de charcuterie

Terrine de campagne, jambon de pays, rillettes, saucisson sec & cornichons

* Tataki de Saumon

Un saumon au cinq baies snacké et moelleux au cœur

* Ardoise de foie gras

Foie gras de canard exquis accompagné de son chutney d’oignons

* Risotto au poulet

Un risotto crémeux au poulet parfumé au curry et cébette

* Assiette du Sud-Ouest

Magret fumé, gésiers, pommes de terre, salade & croûtons

Salades :

* La César (grande ou petite) -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Huile d’olive, filet de poulet grillé, copeaux de parmesan & sauce césar

* La Croustillante (grande ou petite)

Duo de chou rouge & chou blanc accompagné de poulet

* L’Atelier (grande ou petite) -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Chèvre pané, pommes de terre, oignons, lardons, cerneaux de noix & sa fine baguette maison aux herbes

Viandes :

* Entrecôte de bœuf 300gr

Belle pièce de bœuf origine UE accompagné de potatoes maison

* Pièce du boucher 300gr

Filet de bœuf très tendre accompagné de son écrasé de pommes de terre

* Steak tartare classique 180gr

Viande coupée au couteau accompagnée de ses frites maison & condiments

* Côte de Veau 300gr

Superbe viande blanche servie avec ses tagliatelles sauce forestière

* Sauté d’agneau et son jus à l’ail

Morceau de choix cuit à point à savourer avec ses légumes de saisons

* Burger de l’Atelier 180gr-> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Incontournable avec sa viande, ses oignons rouges, salade, fromage fondant et sa sauce maison

Les spécialités :

* Rognons de veau

Délicieux rognons de veau flambés au cognac et ses tagliatelles

* Magret de canard 300gr

Délicieux magrets servis avec une sauce fruits rouges & purée de patate douce

* Camembert rôti au four

Délicieuse recette de camembert, frites maisons & salade aux noix

Les poissons :

* Pavé de saumon -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Saumon cuit au four vapeur sur son lit de poireaux accompagné de riz crémeux aux cébettes

* Dos de cabillaud 300gr

Cabillaud terre et mer cuit à la plancha, huile d’olive, haricots plats & crème de lard

* Noix de St Jacques

Accompagné d’une délicieuse purée de patate douce et riz crémeux

* Filet de Daurade 300gr

Poisson à chair blanche cuit à la plancha & ses légumes de saison

Les pizzas : -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter

* Margherita

Tomate, fromage, olives

* Calzone (Soufflée)

Tomate, fromage, jambon, œuf

* 4 Saisons

Tomate, fromage, jambon, cœurs d’artichauds, olives, champignons

* Reine

Tomate, jambon, fromage, champignons

* 4 fromages

Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre

* Mexicaine

Tomate, fromage, bœuf épicé, poivrons, chorizo

* Norvégienne

Tomate, fromage, saumon frais, crème fraîche

* Savoyarde

Base crème fraîche, mozzarella, lardons, reblochon, pommes de terre

* Super

Tomate, fromage, jambon, merguez, bolognaise 100% bœuf, œuf, champignons

* Vénitienne

Tomate, fromage, gorgonzola, jambon fumé

* Burger

Tomate, sauce bolognaise, cornichons, oignons

* Indienne

Base crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons, curry

Desserts :

* Profiteroles au chocolat

Duo de choux maison, glace vanille et sauce chocolat noir

* Charlotte aux fruits rouges

Biscuit maison & fruits rouges de saison

* Tiramisu nutella-coco

Biscuit trempé au café, nutella et coco rappé

* Moelleux au chocolat et sa boule de glace -> rajouter un logo « to go » ou « à emporter »

Pâtisserie au chocolat maison avec sa glace vanille

* Cheesecake caramel beurre salé

Incontournable gâteau au fromage avec sa crème onctueuse

* Tarte du moment

Un dessert qui change selon l’humeur du chef !

***Section Banquet :***

***Phrase à mettre en dessous de banquet : « L’Atelier met toute sa qualité de service en œuvre pour vous faire de votre événement une réussite ! »***

Photos : je t’envoie ça sur un autre document (on va utiliser les même que le site internet déjà existant)

Location de la salle 650€ (nappage, ménage, serveur)

Deux menus donc :

Une formule service à l’assiette à 40€ :

***Apéritif*** : Soupe champenoise + croustilles et verrines variées / kir ou cocktail de fruit

***Entrée*** : Tartare de Saumon / Croustillant de porc au vin rouge / Foie gras & confiture du moment\*

***Plat*** : Suprême de volaille, riz cébette, sauce forestière / Filet de daurade sauce échalote et poêlée de légumes croquants / Pièce de bœuf et son écrasé de pomme de terre

***Dessert*** :  gâteau maison selon saison ou fruits de saisons

***Boisson***s : café & vin à discrétion

\*Supplément de 2€

Une formule buffet à 40€ :

***Apéritif*** : Kir punch & cocktail de fruit / verrines et croustilles

**Entrées** : Salade piémontaise / Salade de pâte thon mayonnaise / Antipasti (tomates séchées, aubergines cœur d’artichaut) / Salade tomate mozzarella

**Plats :** Saumon fumé / Rosbeef / Roti de porc / Wings de poulet / Jambon de pays / Pomme de terre grenaille échalotes et ciboulette / Taboulé

**Desserts & fromages** : Assortiment de fromages & salade verte / gâteaux ou corbeilles de de fruits de saison

A mettre dans tableau des capacités : (j’attends les retours de gaby) – horaire max : 00h00 – possibilité heures supplémentaires payantes -> jusqu’à 2heure du matin

Retours de Gaby :

Ilots 6x10 personnes

U 54 personnes

Théâtre 70 personnes

Cocktail 100 personnes

***Section « Rapprochons nous » :***

***Phrase à mettre en dessous de « Rapprochons nous » : « Mangeons vrais, soyons vrais »***

* MAP pour situer l’atelier

Photo de l’extérieur de l’Atelier

Feedback -> N’hésitez pas à nous envoyer vos feedbacks ici ! Nous vous répondrons dans les plus brefs délais, et surtout ne prendrons en compte vos recommandations.

Images à utiliser (j’ai pris sur Pinterest) :

**Page d’accueil :**

Il faut changer la photo d’accueil, idem je pensais à mettre une photo de l’extérieur du restaurant pour qu’on visualise bien de quoi on parle, ou alors comme la photo actuelle du serveur mais avec un de nos serveurs.

**Entrées** : cf doc joint (risotto au poulet)

**Salades** : laissez celle du site internet

**Viandes** : Laissez celle du site internet

**Poissons** : Il faut qu’on trouve autre chose, le cabillaud que je t’ai envoyé en photo ne va pas ?

**Spécialité** : cf doc joint (rognons)

**Desserts** : Photo KF café gourmand qu’on a pris

**Partie « rapprochons » nous :**

A la place de la photo de couverture feedback, mettre la photo de l’extérieur du restaurant en photo jointe





Une image contenant ciel, extérieur, arbre, bâtiment

Description générée automatiquement