



Pour transformer la visite en journée inoubliable, le Zoo de Jurques vous propose ses repas de groupes. Une cuisine de qualité, simple et savoureuse!
Menu identique pour tous les convives.

	 Service au Buffet	 Service à Table
Entrée - Plat - Dessert, Pain & Eau	21,90€	25,60€
Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Pain & Eau	24,90€	29,00€

ENTREES

Galantine de Volaille normande à la Véritable Andouille de Vire, sauce Gribiche à l'Estragon
Rillettes de Truite normande au citron confit, Agrumes et Salade fraîcheur
Oeuf Bio poché, Taboulé de Quinoa et Lentilles Corail de Montamy, Beurre blanc à la Badiane

PLATS

Emincé de Volaille de Cahagnes, Sauce Curry
Echine de Porc Bleu-Blanc-Coeur de Brécey, braisée au Cidre
Filet de la Criée, Sauce crémée au Champignons de Jurques
Polenta du Perche croustillante à la Carotte et Gingembre, Coulis de Poivron

Garnitures

Frites fraîches
Wok de Carotte
Riz Pilaf au Sarrasin grillé

DESSERTS

Entremet Agrumes, Biscuit Joconde et Meringue "italienne"
Moelleux au Chocolat Cluizel
Clafoutis aux Fruits de Saison
Camembert de Normandie AOP et Tomme de Jurques

Pour les gâteaux d'Anniversaire :

- Bavaois aux Trois Chocolats + 2,50€
- Délice exotique, Biscuit Amande + 2,50€

OPTIONS :

- Kir ou Kir Normand et ses biscuits salés + 3,50€
- Sorbet Pomme + 2,00€ avec Vieux Calvados + 4,90€
- Café & Chocolat Grand Cru Cuizel : + 2,00€



Repas de groupes uniquement sur réservation (minimum 15 jours avant la date choisie) avec un minimum de 20 personnes.
Un acompte de 20% du montant total vous sera demandé pour confirmer votre réservation.

Menu identique pour tous les convives. Un seul règlement. La visite du zoo n'est pas incluse dans le prix du menu.