

Nous réalisons sur simple commande des spécialités traiteur:

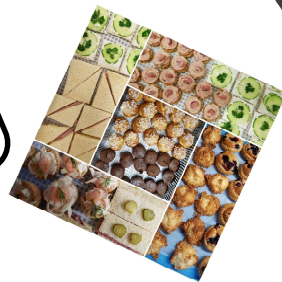
Paëlla

Choucroute

Couscous

Tête de veau sauce gibiche. . . .

Pensez à nous demander les suggestions du chef à  
emporter tous les mardis et vendredis



Pour les papilles  
les plus aiguisées  
notre Chef  
peut vous proposer  
un menu « Gourmet »  
à définir avec lui.



Dans le cadre de nos animations, nous organisons diverses soirées à thème telles que soirée karaoké, Halloween, concert, belote, théâtre, cabaret, opéra. . . . sans oublier la traditionnelle soirée de la St Valentin.

Nous restons à votre écoute pour toutes suggestions de soirée.

Pour les fêtes de fin d'années nous vous proposons une carte traiteur.

N'hésitez pas à nous contacter pour connaître les dates de ces événements.

**PHOTOS NON CONTRACTUELLES**

# Nos menus de groupe

## Bar Restaurant « L'Europe »

2 rue  
Charles de Gaulle  
52120 BRICON



Cuisine traditionnelle, menu du terroir,

Bistrot de pays,

Loto, Tabac, Presse, Relais Poste, dépôt de pain

Heures d'ouverture:

Du lundi au jeudi: 6h30-20h

Le vendredi: 6h30-21h

Le samedi: 9h-21h

**« Menu établi pour une réservation  
minimum de 15 personnes »**

Notre site :  
[www.restaurant-leurope.com](http://www.restaurant-leurope.com)

Nous acceptons les chèques, les paiements par CB, les chèques vacances, les tickets restaurant

## Menu à 19,90 €

Un kir en apéritif, Vin compris (1 bte pour 4), un café  
Proposition de menu à composer :  
(menu identique pour tout le groupe avec 1 seul choix à chaque plat)

### Les Entrées

Salade de poulet aux crevettes  
Feuilleté Jambon fromage  
Farandole de crudités

### Les plats chauds

Rosbeef sauce vigneronne  
Escalope de volaille à la normande  
Dos de colin , crème de poivrons

\*\*\*

Assiette de fromages

### Desserts

Choux à la crème  
Ile flottante  
Tarte aux pommes  
Soufflé glacé au citron meringué  
Sablé croquant aux fruits de saison

---

Pour découvrir les produits du terroir, vous pouvez transformer ce menu en prenant un apéritif local: Ratafia de Champagne ou Hypocras Cofféen

Et vins fins Haut-marnais,

Caves de Coiffy ou Muid-Montseaugeonnais (1 Bte pour 4)

Supplément (4€/pers)





Recommandé par le Bistrot de Pays (produit du terroir)


## Menu à 26,90 €

Un kir en apéritif, Vin compris suivant l'accord mets et vin (1 bte pour 4), un café  
Proposition de menu à composer :  
(menu identique pour tout le groupe avec 1 seul choix à chaque plat)

### Les Entrées

Terrine d'asperges au saumon fumé  
Œufs au Langres en cocotte   
Salade de gésiers et magret fumé  
 Croustade de pleurotes Haut-marnaise à l'estragon

### Les plats chauds

Paleron de veau confit aux abricots  
Filet mignon de porc en croûte  
Corolle de sole Dugléré  
Suprême de volaille à la crème de Chaource 

\*\*\*

Fromages et sa salade

ou

Aumônière de Langres chaud



### Desserts

Profiteroles vanille, sauce chocolat  
Fondant chocolat, crème anglaise  
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges  
Charlotte aux fruits rouges, Idéale,  
Poirier au chocolat  
Assiette gourmande  
Framboisier  
Tarte fine aux pommes, glace caramel et beurre salé

---

Sur simple demande, nous transformons votre dessert en gâteau d'anniversaire, etc...

Pour découvrir les produits du terroir, vous pouvez transformer ce menu en prenant un apéritif local: Ratafia de Champagne ou Hypocras Cofféen

Et vins fins Haut-marnais,

Caves de Coiffy ou Muid-Montseaugeonnais (1 Bte pour 4)

Supplément (4€/pers)