



Voici **un exemple** des différents menus* proposés

*nos menus sont modifiables en fonction de vos demandes, ou régime alimentaire particulier

12,50€/pers

Entrée

Assortiment de charcuteries

ou

Crudités

ou

Quiche Lorraine

ou Salade paysanne - tomates - oeufs -

lardons

Plat

Sauté de porc sauce champignons et ses
macaronis

ou

Émincé de poulet sauce au curry et son
riz pilaf

ou

Cuisse de poulet et ses pommes de terre
rissolées

Dessert

Tarte aux pommes

ou

Crème caramel

ou

Mousse au chocolat

ou

Salade de fruits

15,50€/pers

Entrée

Terrine de campagne

ou

Tresse au fromage

ou

Terrine de poisson

ou

Melon à l'italienne - selon la saison

Plat

Rôti de porc sauce champignons et son
gratin dauphinois

ou

Hachis parmentier de canard et sa salade

ou

Boeuf Bourguignon et ses pommes de terre
vapeur

Dessert

Crème brûlée

ou

Île flottante

ou

Mousse au chocolat

ou

Flognarde aux pommes

25,50€/pers

Entrée

Feuilleté de poisson au beurre blanc

ou

Salade de gésiers, tomate, oeuf, croutons

ou

Salade chèvre chaud au miel

ou

Saumon à l'aneth

Plat

Confit de canard et ses pommes de terre sarladaise
-tomate provençale

ou

Blanquette de veau et ses légumes et son riz blanc

ou

Rosbeef et son gratin de pomme de terre de
courgette

et son écrasé de pomme de terre

Dessert

Omelette Norvégienne

ou

Profiterole et sa sauce chocolat et crème anglaise

ou

Moelleux chocolat et sa crème anglaise

ou

Trilogie gourmande de saison

10€/pers

Buffet

Entrée

Taboulet piémontaise, salade de lentille

ou

Salade de pâte, carotte râpées, choux fleur

ou

Salade de riz, betterave, oeuf dur

ou

Assortiment de charcuteries

Plat

Poulet froid

ou

Rôti de porc

ou

Rosbeef

ou

Rôti de dinde

Avec chips

Dessert

Fruits

ou

Salade de fruits

ou

Compote de pomme

ou

Yaourt