

## ❖ Plateau repas Campagnard

10.00 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Coleslaw, celeri, saucisson pur porc

Plat : Salade de pomme de terre, haricots verts avec rôti de porc et rôti de dinde

Fromages : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Pâtisserie : Tarte crumble aux fruits rouge

## ❖ Plateau repas Terroir

11.80 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Carotte, betterave, terrine

Plat : Aiguillette de poulet avec salade de pâtes

Fromages : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Pâtisserie : Tarte citron meringuée

## ❖ Plateau repas Tradition

14.80 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Médaillon de saumon et sa macedoine de légumes

Plat : Rôti de bœuf, rôti de porc et sa salade piemontaise

Fromage : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Pâtisserie : Eclair au chocolat



**N'hésitez pas  
à nous faire composer  
votre plateau repas à votre choix.**

## ❖ Plateau repas Gourmet

17.80 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Aumonière de saumon

Plat : Rôti de bœuf, gigot, taboulé, salade de riz

2 morceaux de fromage portionnés avec du beurre

Pâtisserie : Framboisier

## ❖ Plateau repas Prestige

21.80 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Foie gras de canard, pain d'épices et confit d'oignon

Plat : Rôti de bœuf aux herbes, rôti d'agneau,

salade de pommes de terre à l'ancienne

Fromages : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Pâtisserie : Gâteau aux 3 chocolats

## ❖ Plateau Végétarien

16.80 € par pers. couverts, serviette et pain

Entrée : Asperges, sauce gribiche

Plat : Tagliatelles de légumes, crème de poivron au cumin et quinoa

Fromage : 2 morceaux de fromages portionnés avec du beurre

Pâtisserie : Salade de fruits

