

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

#VALEURI

lundi 30 décembre 2024

mardi 31 décembre 2024

mercredi 1 janvier 2025

jeudi 2 janvier 2025

vendredi 3 janvier 2025

samedi 4 janvier 2025

dimanche 5 janvier 2025

DEJEUNER

CHOU-FLEUR AUX DEUX MOUTARDES	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	Terrine de lapin au chutney de groseille et oignon rouge	POIREAU À LA VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	SALADE D'ENDIVES À LA VINAIGRETTE	HOUMOUS ET SON TOAST
ROUGAIL DE SAUCISSES FUMÉES	SAUTÉ DE DINDE VF SAUCE SUPRÊME	Sauté de porcelet sauce bière de Noël et sirop d'érable Pommes de terre grenailles rôties à la graisse de canard	PARMENTIER AUX POIS CASSÉS ET À L'EFFILOCHÉ DE PORC	FILET DE COLIN D'ALASKA COULIS DE CAROTTE CORSÉ AU GINGEMBRE	PALERON DE BŒUF	SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
RIZ CREOLE	POELEE DE LEGUMES	Haricots verts aux marrons		HARICOTS VERTS À L'AIL	COQUILLETES	PLAT AU FOUR
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	Plateau de fromages festifs	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES *
SALADE D'ORANGE PARFUMÉE AU RHUM	FLAN AUX ŒUFS	Mousse à la mangue & éclats de nougatine au sésame	GÂTEAU AU YAOURT ET AUX POIRES	VIENNOIS GLACE AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	TARTE AUX POMMES

DINER

POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	Crème aux lentilles corail, patates douces & crème fouettée au bacon	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS ¹	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES FRAIS ¹
CAKE AUX POIREAUX, FROMAGE ITALIEN ET NOIX SAUCE CIBOULETTE	Quenelles de brochet gratinées sauce crustacé	ŒUF MEURETTE	PIZZA MARGHERITA	RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS	QUICHE AUX OIGNONS	QUENELLES SAUCE AURORE
	Riz thaï parfumé					
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	Plateau de fromages festifs	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUITS	Mousse au marron, clémentine infusée au sirop d'écorce & meringue	POMME CUITE SPECULOOS	FRUITS DE SAISON	NATILLAS (CRÈME À LA CANNELLE)	COMPOTE DE POMMES ET FRAMBOISES	FRUITS

DONT AOP: CANTAL, FOURME D'AMBERT, ST NECTAIRE, MUNSTER, BLEU D'AUVERGNE, PONT L'ÉVÊQUE