

MENU DE NOEL

JEUDI 19 DECEMBRE 2019



ENTREE

- SAUMON FUME
- PATE EN CROUTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS
- FEUILLETE DE HOMARD ET CREVETTES AUX PETITS LEGUMES

VIANDE OU POISSON

- GOURMAND DE POULET ET CHAPON AUX MARRONS
ET FRUITS SECS SAUCE AUX PRUNEAUX
- SAUTE DE CHEVREUIL SAUCE POIVRE
- COROLLES DE SOLE TROPICALE A LA MODE FECAMPS
SAUCE FONDUE DE POIREAUX

ACCOMPAGNEMENT

- POM PIN FORESTINES
- RIZ SAFRANE
- POEELE FORESTIERE



FROMAGE

- SAINT ALBRAY
- MINI ROITELET
- SAINT NECTAIRE
- VIEUX PANE
- YAOURT NATURE BIO

DESSERT

- TOURBILLON MANGUE PASSION AU BISCUIT ROSE + COULIS DE FRUITS ROUGES
- DOUCEUR GRIOTTES + COULIS DE FRUITS ROUGES ET SA CERISE
- MON BEAU SAPIN AU CHOCOLAT

BALLOTIN CELEBRATIONS ET UNE CLEMENTINE

