

Tel : 04 94 95 62 85

Email : a.vossouhais@free.fr

Du lundi 19 décembre au dimanche 25 décembre  
2022

Pour le 24 et le 25 Décembre Midi, le Menu de Noël ne peut pas être panaché avec Le Menu 2

Ce sera soit le Menu 1 au Complet ou le Menu 2 au complet

Le Prix du Menu de Noël sera de 20,60€ Merci de votre compréhension

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
<b>lundi</b> 19/12/2022	<input type="checkbox"/> flamenkuche poireaux <input type="checkbox"/> cuisse de canette <input type="checkbox"/> coquillettes aux champignons <input type="checkbox"/> camembert <input type="checkbox"/> tartelette au chocolat	<input type="checkbox"/> crudités variées <input type="checkbox"/> cordon bleu royale <input type="checkbox"/> tomates à la provençale <input type="checkbox"/> faiselle nature <input type="checkbox"/> tarte multi fruits
<b>mardi</b> 20/12/2022	<input type="checkbox"/> croque monsieur <input type="checkbox"/> Couscous Royal  <input type="checkbox"/> babybel <input type="checkbox"/> tarte aux poires	<input type="checkbox"/> salade d'endives au bleu <input type="checkbox"/> hachis parmentier  <input type="checkbox"/> liégeois au café <input type="checkbox"/> gateau framboise vanille bourbon
<b>mercredi</b> 21/12/2022	<input type="checkbox"/> potage de légumes d'hiver <input type="checkbox"/> tagliatelles à la carbonara  <input type="checkbox"/> mimolette <input type="checkbox"/> tropezienne	<input type="checkbox"/> œuf Mimosa <input type="checkbox"/> filet de daurade à la tapenade <input type="checkbox"/> poêlée de légumes d'hiver <input type="checkbox"/> fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/> charlotte aux poires
<b>jeudi</b> 22/12/2022	<input type="checkbox"/> salade tomate et feta <input type="checkbox"/> rouelle de veau farcie <input type="checkbox"/> Poêlée Campagnarde <input type="checkbox"/> saint moret <input type="checkbox"/> tarte aux pommes	<input type="checkbox"/> nuggets de poulet <input type="checkbox"/> poulet rôti aux herbes de provence <input type="checkbox"/> ratatouille <input type="checkbox"/> yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> éclair au chocolat
<b>vendredi</b> 23/12/2022	<input type="checkbox"/> pâté en croute <input type="checkbox"/> sauté d'agneau marengo <input type="checkbox"/> pommes rissolées <input type="checkbox"/> tomme noire <input type="checkbox"/> yaourt bonne maman confiture fraises	<input type="checkbox"/> Salade Verte Emmental Croutons <input type="checkbox"/> truite aux amandes <input type="checkbox"/> fenouil émincé cuisiné à l' anis <input type="checkbox"/> liégeois au chocolat <input type="checkbox"/> tarte grillé aux cerises
<b>samedi</b> <b>Réveillon</b> <b>20,60€</b> 24/12/2022	<input type="checkbox"/> foie gras rougié sur toast et garniture <input type="checkbox"/> Rôti de Chapon aux Morilles <input type="checkbox"/> poêlée de cèpes et champignons des bois <input type="checkbox"/> pavé affinois <input type="checkbox"/> Bonnet de Noël aux Fruits rouges	<input type="checkbox"/> foie gras rougié sur toast et garniture <input type="checkbox"/> Dos de Loup de Mer <input type="checkbox"/> poêlée de cèpes et champignons des bois <input type="checkbox"/> liegeois vanille <input type="checkbox"/> Bonnet de Noël aux Fruits rouges
<b>dimanche</b> <b>Noël</b> <b>20,60€</b> 25/12/2022	<input type="checkbox"/> feuilleté de saint jacques salade festive <input type="checkbox"/> Poêlée Saint Jacques Gambas Flambées <input type="checkbox"/> pomme de terre vapeur fagot haricots verts <input type="checkbox"/> tartare ail et fines herbes <input type="checkbox"/> Bûche au Chocolat	<input type="checkbox"/> feuilleté de saint jacques salade festive <input type="checkbox"/> emincé de magret de canard <input type="checkbox"/> gratin dauphinois <input type="checkbox"/> emmental <input type="checkbox"/> Bûche au Chocolat