

Pour le 31/12 et le 1er/01 Midi, le Menu du Nouvel An 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 du Nouvel An sera de 20,90€ Merci de votre compréhension

	<input type="checkbox"/>	Menu 1	Menu 2	<input type="checkbox"/>
lundi 23/12/2024	<input type="checkbox"/>	bruschetta pissaladiere paupiette de veau forestière poêlée champêtre camembert tarte abricot	flan de brocolis escalope de volaille à la crème gratin dauphinois fromage blanc aux fruits paris brest	<input type="checkbox"/>
mardi 24/12/2024 20,90€	<input type="checkbox"/>	salade perigourdine magret fumé et foie gras Dinde Farcie au Marron poelée de champignons forestier pavé affinois sapin de noel en bavarois	salade perigourdine magret fumé et foie gras filet de Cabillaud au beurre citronné riz yaourt aux fruits sapin de noel en bavarois	<input type="checkbox"/>
mercredi 25/12/2024 20,90€	<input type="checkbox"/>	tarte fine saint jacques et petits légumes fricassée de pétoncle et fruits de mer fagots haricots verts emmental buchette patissière	tarte fine saint jacques et petits légumes effiloché de canard pommes sautées liégeois au chocolat buchette patissière	<input type="checkbox"/>
jeudi 26/12/2024	<input type="checkbox"/>	terrine de poisson filet de raie sauce aux Câpres pomme de terre boulangère tartare ail et fines herbes tarte aux pommes	petites courgettes à l'huile d'olive maison boulette agneau à la napolitaine poêlée de légumes faiselle nature eclair au café	<input type="checkbox"/>
vendredi 27/12/2024	<input type="checkbox"/>	fromage de tête goulash à la Hongroise carottes Vichy rondelé aux noix clafoutis aux fruits	soupe de légumes tortellinis au poulet et romarin carré frais tarte aux myrtilles	<input type="checkbox"/>
samedi 28/12/2024	<input type="checkbox"/>	Salade Exotique saucisse toulouse lentilles pavé affinois gâteau basque	duo de pates et courgettes cuisse de lapin à la moutarde blettes mijotées liegeois au chocolat tartelette noix de coco	<input type="checkbox"/>
dimanche 29/12/2024	<input type="checkbox"/>	crêpes au fromage Sauté de Dindonneau Marengo Gratin de Brocolis saint paulin biscuit roulé au chocolat	carottes râpées aux amandes filet de saint Pierre sauce marinière pomme de terre vapeur yaourt nature flan patissier	<input type="checkbox"/>