

Tel : 04 94 95 62 85

Email : a.vossouhais@free.fr

Du lundi 26 décembre au dimanche 1 janvier 2023

Pour le 31 Décembre et 1er janvier 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 20,60€ Merci de votre compréhension

	Menu 1	Menu 2
lundi 26/12/2022	<input type="checkbox"/> taboulé oriental <input type="checkbox"/> coquelet Rôti aux herbes de provence <input type="checkbox"/> Légumes Basquaise <input type="checkbox"/> camembert <input type="checkbox"/> tarte abricot	<input type="checkbox"/> surimi mayonnaise <input type="checkbox"/> cordon bleu royale <input type="checkbox"/> Spaghettis à la Provençale <input type="checkbox"/> fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/> paris brest
mardi 27/12/2022	<input type="checkbox"/> Velouté de Courgette <input type="checkbox"/> tartiflette savoyarde <input type="checkbox"/> tomme noire <input type="checkbox"/> beignet aux pommes	<input type="checkbox"/> accras de morue <input type="checkbox"/> rosbeef aux oignons confits maison <input type="checkbox"/> julienne de légumes <input type="checkbox"/> yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> moelleux au chocolat
mercredi 28/12/2022	<input type="checkbox"/> bruschetta pissaladiere <input type="checkbox"/> paupiette de veau forestière <input type="checkbox"/> poêlée champêtre <input type="checkbox"/> emmental <input type="checkbox"/> gateau aux peches passion	<input type="checkbox"/> flan de brocolis <input type="checkbox"/> escalope de volaille Forestière <input type="checkbox"/> gratin dauphinois <input type="checkbox"/> liégeois au café <input type="checkbox"/> tarte aux poires
jeudi 29/12/2022	<input type="checkbox"/> terrine de poisson <input type="checkbox"/> filet de raie sauce aux Câpres <input type="checkbox"/> pomme de terre boulangère <input type="checkbox"/> tartare ail et fines herbes <input type="checkbox"/> tiramisu	<input type="checkbox"/> petites courgettes à l'huile d'olive maison <input type="checkbox"/> trio de légumes farcie maison <input type="checkbox"/> faiselle nature <input type="checkbox"/> éclair au café
vendredi 30/12/2022	<input type="checkbox"/> fromage de tête <input type="checkbox"/> goulash à la Hongroise <input type="checkbox"/> carottes Vichy <input type="checkbox"/> rondelé aux noix <input type="checkbox"/> clafoutis aux fruits	<input type="checkbox"/> soupe de légumes <input type="checkbox"/> tortellinis au poulet et romarin <input type="checkbox"/> carré frais <input type="checkbox"/> tarte framboises
samedi Réveillon 20,60 € 31/12/2022	<input type="checkbox"/> Pâté en croute de canard aux raisins <input type="checkbox"/> Civet de Cerf sauce grand veneur <input type="checkbox"/> pomme de terre sautées carottes vichy <input type="checkbox"/> pavé affinois <input type="checkbox"/> triangle croustillant chocolat au lait	<input type="checkbox"/> Salade du Chef maison <input type="checkbox"/> pavé de saumon à l'oseille <input type="checkbox"/> pomme de terre sautées carottes vichy <input type="checkbox"/> liegeois au chocolat <input type="checkbox"/> triangle croustillant chocolat au lait
dimanche Nouvel an 20,60 € 01/01/2023	<input type="checkbox"/> saumon Farci bellevue <input type="checkbox"/> Corolle de Sole Sauce Champagne <input type="checkbox"/> Risotto Maison <input type="checkbox"/> saint paulin <input type="checkbox"/> Rectangle au Caramel	<input type="checkbox"/> saumon Farci bellevue <input type="checkbox"/> Chou farci Napolitaine <input type="checkbox"/> Risotto Maison <input type="checkbox"/> yaourt nature <input type="checkbox"/> Rectangle au Caramel