

Plateau repas animateur

Le fraîcheur:

12,50€ par personne

Entrées:

Assortiment de charcuteries

Ou Taboulé aux herbes

Plat principal:

Chiffonnade de rôti de porc aux thym
frais, tagliatelle aux tomates séchées

Ou Pilon de poulet marinés et pomme
de terre en salade

Assiette du fromager

Dessert:

Clafoutis aux fruits de saison

Ou Brownies

Le gourmand:

14,50€ par personne

Entrée:

Salade paysanne (dés de jambon, conté,
oignons frits, légumes croquants, mesclun)

Ou Salade Norvégienne (Harengs
marinées, pomme de terre, granny smith,
bâtonnets de betterave, oignons frits)

Ou Quiche au jambon de parme, chèvre,
tomates séchées, mesclun

Plat principal:

Emincés de blanc de poulet marinés,
farfalle aux légumes grillés

Ou Mousseline de poisson, pomme de
terre et courgette grillés, crème d'aneth

Assiette du fromager

Dessert:

Far aux fruits de saison

Tarte Bourdalou aux pommes caramélisées