Déjeuners du Vendredi

Laissez vous tenter par nos formules:

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €) ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

Compris dans chaque formule une boisson + boisson chaude

Vendredi 7 novembre	Salade Normande Côte de porc, sauce Normande Purée de pommes de terre Tiramisu aux pommes
Vendredi 14 novembre	Salade Normande Côte de porc, sauce Normande Purée de pommes de terre Tiramisu aux pommes
Vendredi 21 novembre	Œufs farcis Chimay Poulet rôti, Poêlée de légumes Assiette de fromages
Vendredi 28 novembre	© Œufs mollets florentine Pintadeau rôti Wok de légumes Assiette de fromages
Vendredi 9 janvier	Buffet de charcuterie et ses condiments Contrefilet rôti Purée de pois cassés Choux à la crème
Vendredi 16 janvier	Buffet de charcuterie et ses condiments Rôti de porc Purée de pois chiches Choux praliné

Déjeuners du Vendredi

Laissez vous tenter par nos formules:

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €) ou Entrée-Plat-Dessert (13 €)

Compris dans chaque formule une boisson + boisson chaude

Vendredi 23 janvier	Salade de camembert chaud Blanquette de veau à l'ancienne Flans de légumes Paris Brest
Vendredi 30 janvier	Salade de chèvre chaud Blanquette de veau au curry Mousse de légumes Eclairs maison
Vendredi 6 février	Salade autour du Pamplemousse Emincé de volaille pochée au curcuma Riz pilaf Bavarois vanille
Vendredi 13 février	Salade autour du Pamplemousse Emincé de volaille pochée au curry Riz pilaf Bavarois rubané
Vendredi 6 mars	Assiette de poissons fumés Filet de truite de mer à l'unilatéral, fondue de poireaux ,risotto Crème au caramel
Vendredi 13 mars	Assiette nordique Filet de saumon à l'unilatéral, fondue de poireaux Risotto de quinoa Crème viennoise

Déjeuners du Vendredi

Laissez vous tenter par nos formules:

Plat principal (7 €) ou Entrée-plat ou Plat-dessert (10 €) ou Entrée-Plat-Dessert (13 €) Compris dans chaque formule une boisson + boisson chaude

Vendredi 20 mars	Cocktail de crevettes Filet de merlan Bonne femme Boulgour Tarte aux pommes
<u>Vendredi 27 mars</u>	 Salade de magret de canard Filets de merlan Dieppoise, quinoa Tarte aux poires Bourdaloue
<u>Vendredi 3 avril</u>	Quiche aux poireaux Sauté de veau marengo Légumes glacés Crème brûlée, petits fours secs
<u>Vendredi 10 avril</u>	 Quiche Lorraine Sauté de veau moldave Légumes glacés Crème brûlée, petits fours secs
Vendredi 29 mai	Beignets de lentilles corail, chutney de tomates Curry de légumes Pudding de chia, rhubarbe et coco
Vendredi 12 juin	 Tomates mozzarella Filets de rouget sautés, fondue de fenouil Tarte fine aux pommes, glace à la cannelle
Vendredi 19 juin	Tomates mozzarella Filets de maquereaux sautés Fondue de légumes de saison au basilic fenouil Tarte fine aux fraises, glace à la vanille