

	MIDI	SOIR
<i>Samedi</i>	Buffet de hors d'œuvres Lasagnes, Salade Soufflé glacé à la Myrtille	Soupe ou velouté de légumes Cuisse de poulet caramélisée au Thym Röstis Fromage Farandole de desserts
<i>Dimanche</i>	Buffet de hors d'œuvres Jambon cuit façon « Bocuse », sauce forestière, gratin Dauphinois Mousse Mandarine sur son sablé breton et coulis de chocolat	Œuf parfait à la crème d'asperges Blanquette de veau à l'ancienne, riz Fromages Farandole de desserts
<i>Lundi</i>	Buffet de hors d'œuvres Penne rigate à la crème de chèvre et légumes ou Bolognaise (au choix) Pommes au four, crème mousseline, caramel beurre salé	Potée savoyarde Fromages Farandole de desserts
<i>Mardi</i>	Buffet de hors d'œuvres Mijoté de joue de porc à la crème et à la moutarde à l'ancienne, frites et légumes Croustillant crumble fruits des bois	Tarte provençale aux légumes Poulet à la thaï, nouilles chinoises Fromages Farandole de desserts
<i>Mercredi</i>	Buffet de hors d'œuvres Tranche de rôti de veau panée jus corsé au romarin et à l'ail, purée et ratatouille Feuilleté amandes abricots aux éclats de pistache	Soupe ou velouté de légumes Tartiflette, salade Farandole de desserts
<i>Jeudi</i>	Buffet de hors d'œuvres Patata burger, salade Poire façon Belle-Hélène	Terrine à la campagnarde Tajine d'agneau et semoule Fromages Farandole de desserts
<i>Vendredi</i>	Buffet de hors d'œuvres Pavé de poisson sur son feuilleté de légumes verts et sa crème citronnée Cheese cake à la vanille et son coulis de framboise	Salade croustillante au fromage de Savoie Parmentier de canard façon « Dominique » Fromages Farandole de desserts

Pour tout changement au menu, merci de nous prévenir la veille.

Aucun changement ne sera accepté le jour même.

Pensez à nous informer de vos allergies ou des habitudes alimentaires particulières.

★ **Merci** ★

Pour les clients extérieurs