

LUNDI 23 SEPTEMBRE

Poireaux en vinaigrette
Ou
Caviar d'aubergine et jambon cru

Travers de porc, sauce barbecue et pomme
grenaille rôtie
Ou
Pavé de merlu, wok de légumes

Tarte citron
Ou
Crème brûlée

MARDI 24 SEPTEMBRE

Saumon mariné, Blinis et crème Ciboulette
Ou
Tagliatelles de Sarrazin aux Girolles

Emincé de saumon voilé
aux cèpes sur Risotto
Ou
Ris de veau sautés aux morilles,
Tagliatelles de courgettes

Tartelette citron meringué
Ou
opéra

MARDI 24 SEPTEMBRE SOIR

Samossa aux légumes et son guacamole
Ou
Tartare de thon au Yuzu

Saumon en croûte de pain d'épices, riz safrané
Tian de légumes.
Ou
Souris d'agneau confit, pomme Grenaille rôtie

Tartelette chocolat caramel
Ou
Courchevelle

MERCREDI 25 SEPTEMBRE

Tartare de Bar à la mangue
Ou
Salade de légumes croquants marinés à la coriandre

Pavé de bœuf sauce béarnaise pommes pont neuf
flan légumes
Ou
Sandre caramélisé au pinot noir

Entremet Royal
Ou
Religieuse fruits rouges

JEUDI 26 SEPTEMBRE

Pastilla de canard, salade Lollo Rossa
Ou
Jambon Cru

Pièce de bœuf gratinée au brie de Meaux,
Polenta crémeuse, jus poivré
Ou
Saumon à la provençale

Entremet tout chocolat
Ou
Mille feuilles

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

Aiguillettes de canard façon THAI
ou
Trio de Tapas et Guacamole

Suprême de volaille farci aux chanterelles,
Mignon du marché
ou
Cassolette marinière à la Nantua,
Légumes de saison

Entremet 3 chocolats
Ou
Cheese-cake fruits rouges

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

LUNDI 30 SEPTEMBRE

Raviole de lard et ricotta
Ou
Aumônière de chèvre miel et noix

Echine de porc, frite de panais et
tagliatelles de courgette
Ou
Queue de lotte, sauce teriaki, artichaut rôti,
quinoa et boulgour

Pomme au four
Ou
Mousse au chocolat

MARDI 1 OCTOBRE

Saumon Gravlax,
salade de choux croquants
Ou
Purée d'avocat aux amandes et crabe

Bœuf tartare, pommes de terre sautées et
salade
Ou
Mousseline de carrelet,
jardinière de légumes

Chess- cake aux fruits rouges
Ou
Entremet 3 chocolats

MARDI 1 OCTOBRE SOIR

Feuilleté chèvre miel sur salade folle
ou
Saucisson en brioche sauce Périgueux

Carré d'agneau en croute d'herbes,
pommes Dauphines
ou
Mousseline de saumon à l'escabèche, riz Catalan

Entremet tout chocolat
Ou
Tartelette citron meringue

MERCREDI 2 OCTOBRE

Pastilla de canard, salade Lollo Rossa
Ou
Jambon Cru

Pièce de bœuf gratinée au brie de Meaux, Polenta
crémeuse, jus poivré
Ou
Saumon provençale

Religieuse fruits rouges
Ou
Opéra

JEUDI 3 OCTOBRE

Aspic de fruits de mer en gelée
Ou
Tarte soufflée au chèvre jambon

Daurade rôtie, sauce chimichuri
Ou
Souris d'agneau au miel

Crêpes Suzette
Ou
Truffé chocolat caramel

VENDREDI 4 OCTOBRE

Œuf mollet pané en Pipérade
ou
Quenelles de cabillaud sauce océane

Noix de St Jacques Normandes, Calva-Pommes
fruits et crème de céleri
ou
Sauté de veau au Grenache de Rivesaltes, Pommes
Anna et fonds d'artichaut

Mille-feuille
Ou
Mont blanc

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

LUNDI 7 OCTOBRE

Salade de lentille œuf poché

Ou

Quiche saumon et poireau

Carbonade flamande, pomme vapeur

Ou

Cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc,
haricots verts

Tarte Bourdaloue

Ou

Eclair au chocolat

MARDI 8 OCTOBRE

Tresse de sardines sur pissaladière

Ou

Antipasti de légumes du soleil,
crumble d'olives

Rouget grillé au thym

Ratatouille, riz camarguais

Ou

Souris d'agneau, ratatouille,
polenta snackée

Mille-feuille

Ou

Truffé chocolat caramel

MARDI 8 OCTOBRE SOIR

Croustade d'œuf à la Tourangelle

ou

Mousseline de cabillaud beurre Nantais

Gibelotte de saumonette, pois gourmands,
carottes glacées

ou

Confit de canard pommes Sarladaises

Cheese-cake exotique

Ou

Opéra

MERCREDI 9 OCTOBRE

Foie gras et chutney de figue

Ou

Saumon fumé

Pave de veau aux tomates confites et olives

Ou

Filet de bar sauce à l'orange

Religieuse caramel

Ou

Tartelette exotique

JEUDI 10 OCTOBRE

Rouleau de chèvre sur gaspacho

Ou

Sushi saumon radis crème de wasabi

Suprême de volaille et cromesquis de riz
Cantonais

Ou

Cabillaud à l'asiatique et petits légumes.

Tartelette tout chocolat.

Ou

Macaron exotique

VENDREDI 11 OCTOBRE

Crème de potimarrons aux châtaignes

ou

Saumon voilé aux Limettes

Lotte au poivre vert, riz Arlequin

ou

Poulet au cidre à la Normande,
Carottes de créances confites

Duo citron framboise

Ou

Douceur chocó café

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

LUNDI 14 OCTOBRE

Œuf mollet frit et épinard à la crème
Ou
Salade de chèvre chaud, lard et noix

Râble de lapin farcie, quinoa et boulgour
Ou
Daurade roulé fruits secs, émulsion noisette
et célerisotto

Fondant chocolat
Ou
Minestrone de fruits frais

MARDI 15 OCTOBRE

Saint Marcellin chaud aux noix
sur lit de mâche
ou
Saumon mariné à l'aneth, beurre citron vert

Mignon de porc en Bauge sur jardinière
ou
Filet de sole à la Normande
Pommes fruits glacées

Duo citron framboise
Ou
Douceur chocó café

MARDI 15 OCTOBRE SOIR

Gravlax de saumon
Tzatziki et gressini
Ou
Œuf mollet pané et salade folle

Canard à l'orange, purée de pomme de terre,
légumes rôtis
Ou
Truite aux amandes, fagots de haricots verts,
Risotto de légumes

Tartelette Chibouste Framboise
Ou
Entremet royal

MERCREDI 16 OCTOBRE

Pâté de pomme de terre
Ou
Noix de St jacques poêlé au parmesan

Magret de canard au poivre vert pommes miettes,
carottes glacées
Dos de cabillaud au vin confit

Entremet choco pistache Amaréna
Ou
Macaron aux agrumes

JEUDI 17 OCTOBRE

Foie Gras de canard Maison
Ou
Carpaccio de Saint jacques

Pave de veau aux olives
cannelloni de ratatouille
Ou
Gambas Sautées à la tomate

Entremet royal
Ou
Courchevel

VENDREDI 18 OCTOBRE

Salade du Grand Gousier et chèvre aux noix
ou
Velouté de topinambour et St Jacques,
émulsion lard fumé

Quasi de veau et champignons sauvages,
pommes persillées
ou
Filet de Bar aux amandes et jus brun,
Gratin de courgettes et mozzarella

Paris Brest
Ou
Tatin revisitée

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement

LUNDI 21 OCTOBRE

Sashimi de bœuf et purée de petit pois
Ou
Tartare de saumon et avocat

Ballottine de volaille aux fruits secs,
riz madras
Ou
Sole meunière

Banoffee
Ou
Coulant au chocolat

MARDI 22 OCTOBRE

Voilé de Saumon beurre citron
ou
Ficelle aux pleurotes

Foie de veau et lard en crème d'ail,
Dariole tricolore
ou
Gibelotte de saumonette, pois gourmands,
carottes glacées

Tatin revisitée
Ou
Entremet royal

MARDI 22 OCTOBRE SOIR

Velouté de butternut
Émulsion au lard fumé
Ou
Carpaccio de maigre à la rhubarbe

Caille farci au figues, choux romanesco et potatos
Ou
Papillote de queue de lotte aux agrumes,
fenouil braisée et semoule

Courchevel
Ou
Entremet 3 chocolats

MERCREDI 23 OCTOBRE

Salade de gésiers et magret fumé vinaigrette au vin
Ou
Croustillant de fruits de mer

Pavé de julienne au curcuma riz pilaf au chorizo
et moules
Ou
Epaule d'agneau braisée sauce aux herbes

Macaron poires caramel
Ou
Entremet chocó pistache amarena

JEUDI 24 OCTOBRE

Foie gras et chutney de figue
Ou
Saumon fumé

Pave de veau aux tomates confites et olives
Ou
Filet de bar sauce à l'orange

Entremet spéculos
Ou
Cheese-cake exotique

VENDREDI 25 OCTOBRE

Assiette de la mer
ou
vol au vent de volaille et champignons de saison

Entrecôte sauce Béarnaise, pommes Pont neuf
ou
Sole aux morilles et tagliatelles fraîches

Entremet caprice
Ou
Mille-feuille vanille framboise

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement