

Déjeuner du Mardi 19.09.2017 "Sous le soleil de Méditerranée" <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Salade de filet de rouget</i> Ou Melon Jambon ***** <i>Râbles de lapin en rognonnade, jus aux éclats d'olive et sarriette</i> Ou Cabillaud snaké aux aromates, beurre émulsionné de condiment ***** <i>Verrine de fruits frais, vinaigrette vanillée à l'huile d'olive et sabayon à l'anis</i> Ou Figs flambées glace vanille	Déjeuner du Vendredi 22.09.2017 Et voici l'automne <i>Tapenade revisitée aux trompettes des morts</i> ***** <i>Praires farcies</i> ***** <i>Duo tressé de limande et saumon façon Bourguignonne</i> Ou Jambonneau au cidre et aux pommes poêlées <i>Tagliatelles fraîches à la châtaigne</i> ***** <i>Crème chiboust au citron, sablé breton</i> Ou Muscats de Hambourg juste flambés, glace vanille	Déjeuner du Vendredi 29.09.2017 Brasserie en PACA <i>Crème brûlée aux tomates confites anisées</i> ***** <i>Crème de potimarron vert à l'œuf parfait</i> ***** <i>Loup en tajine, croûte d'olive violette</i> Ou Poulet fermier, jus à l'écorce de citron <i>Panisses et compotée de fenouil</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> Ou Pain perdu, beurre de panna cotta et pamplemousse	Déjeuner du Vendredi 6.10.2017 Brasseries Bordelaises <i>Cannelé au chorizo</i> ***** <i>Salade de queue de bœuf</i> ***** <i>Dos de lingue en croûte d'herbes</i> Ou Entrecôte Bordelaise <i>Ecrasé de pommes de terre et sauté de chou croquant</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> Ou Dunes blanches, sorbet pomme Manzana
Déjeuner du Lundi 9.10.2017 Semaine du goût « les légumineuses » <i>Soupe de lentilles corail curry-coco</i> ***** <i>Burger veggie pois chiche champignon avoine</i> ***** <i>Gâteau banane-tahiné et glace au tahiné</i>	Déjeuner du Jeudi 12.10.2017 Semaine du goût « Menu végétarien » <i>Tartare de légumes et chèvre frais</i> ***** <i>Ravioles de champignons « cru et cuit », pesto à la genovese</i> ***** <i>Salade de fruits frais et glace « tagada »</i>	Déjeuner du Lundi 16.10.2017 <i>Melon à la façon de Bayonne</i> ***** <i>Emincé de magret de canard à l'orange, pommes dauphines et son fagot de haricots verts</i> ***** <i>Gratin de figes</i>	Déjeuner du Jeudi 19.10.2017 <i>Assortiment de crudités</i> ***** <i>Poulet rôti et sa marmelade de cerises acidulées, Penne façon moulinier</i> ***** <i>La classique "tarte aux pommes"</i>
Déjeuner du Vendredi 20.10.2017 Comme dans les brasseries parisiennes... <i>Rillettes de sardines aux agrumes</i> ***** <i>Gnocchis à la parisienne</i> ***** <i>Dos de cabillaud demi-sel, émulsion de persil plat</i> Ou Onglet des halles, sauce au poivre vert <i>Pommes Pont-neuf et flan de céleri</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> Ou Coulant au chocolat, sauce vanille	Déjeuner du Lundi 6.11.2017 <i>Velouté de potiron en cappuccino de noisettes éclatées</i> ***** <i>Bavette d'ailloyau grillée beurre de roquefort, pommes allumettes et sa tomate provençale</i> ***** <i>Pêche de la cantatrice Nellie Melba</i>	Déjeuner du Mardi 7.11.2017 Autour de l'Automne <i>Mise en bouche</i> ***** <i>La mousse de foie de volaille "maison"</i> Ou Salade de gésier confit ***** <i>Poitrine de canard aux épices douces et vieux vinaigre</i> Ou Le salmis de Faisan <i>Garniture : chartreuse de légumes</i> ***** <i>Tarte Tatin et crème glacée</i> Ou Poire flambée, sorbet cassis	Déjeuner du Jeudi 9.11.2017 <i>Avocat aux crevettes en sauce cocktail</i> ***** <i>Demi-coquelet grillé à la Texane, tomate et champignon étuvés, potatoes</i> ***** <i>Chou à la crème Chantilly</i>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Menu susceptible de modifications en fonctions des livraisons

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ les boissons sont en supplément

Lundi et Jeudi : plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète) les boissons sont en supplément

Déjeuner du Lundi 13.11.2017 Velouté Dubarry aux sommités croquantes ***** Rôti de bœuf et son jus Périgourdin, jardinière de légumes et pommes rissolées ***** Crème brûlée	Déjeuner du Mardi 14.11.2017 L'Europe du sud de la gastronomie Mise en bouche ***** Carpaccio de thon, parmesan et mozzarella Ou Ardoise de charcuteries Ibérique ***** Paëlla Valenciana « revisitée » Ou Agneau au citron confit et olives de Kalamata, aubergines et Anchois ***** Tiramisu citron Limoncello Ou Cerises flambées, glace vanille	Déjeuner du Jeudi 16.11.2017 Le Beaujolais nouveaux est arrivé... Gratinée façon "p'tit bouchon" ***** Pavé de brochet au Beaujolais nouveaux, pommes anglaises et son flan de carotte ***** Sabayon de fruits dijonnais	Déjeuner du Lundi 20.11.2017 Bouchée aux escargots "petits gris" ***** Andouillette 5A grillée, sauce à la graine de moutarde, pommes allumette et sa tomate provençale ***** Vacherin
Déjeuner du Mardi 21.11.2017 "Au fil des côtes d'Afrique" Mise en bouche ***** Fenouil confit à la chermoula Ou Cocktail crevettes agrumes ***** Tajine d'agneau aux amandes, épices, citron et légumes Ou Poulet Mafé ***** Pastilla de fruits et amande, crème glacée cannelle et miel Ou Banane rhum, glace coco	Déjeuner du Jeudi 23.11.2017 Feuilleté d'œufs brouillés Magda ***** Tranche de gigot d'agneau juste "planché" sur crème à l'ail doux, poêlée de légumes et pommes sautées ***** Baba Irish coffee	Déjeuner du Lundi 27.11.2017 Soupe au lait de coco, rougets au curry de Madras ***** Côte de cochon sauté, sauce charcutière, pommes noisette et sa salade cressonnette ***** Crumble de poires et cacao	Déjeuner du Mardi 28.11.2017 Escale en Asie Mise en bouche ***** Curry de légumes du Kerala Ou Salade thaï ***** Travers de cochon à l'indonésienne Ou Phô Vietnamien Garniture : Riz basmati aux épices ***** Mangue rafraîchit et sorbet fruit passion Ou Letchis flambés Soho sorbet
Déjeuner du Jeudi 30.11.2017 Œuf cocotte au foie gras du Périgord ***** Escalope de volaille Viennoise, pommes Maxime et ses petits pois à la Française ***** Tarte frangipane aux poires de la rue Bourdaloue	Déjeuner du Lundi 4.12.2017 Soupe de poisson et sa rouille ***** Emincé de filet mignon de porc au maroilles, tagliatelles fraîches ***** Profiteroles glacées, sauce chocolat	Déjeuner du Mardi 5.12.2017 De la Pampa au "Mexicain des grandes heures" Mise en bouche ***** Céviche de daurade Ou Avocat crevettes ***** Entrecôte grillée façon asado, croquetas de patatas, sauce chimichurri Ou Chili con carné ***** Crèmeux chocolat vanille Mexicain Ou Ananas flambé sorbet Margarita	Déjeuner du Jeudi 7.12.2017 Assiette de la Baltique ***** Nage de langoustines et Saint-Jacques au Noilly, pommes vapeur ***** Tiramisu aux marrons glacés

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Menu susceptible de modifications en fonctions des livraisons

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ les boissons sont en supplément

Lundi et Jeudi : plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète) les boissons sont en supplément

Page 2

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

Diner du Vendredi 8.12.2017 Soirée à thème 25,00 € BOISSONS COMPRISES <i>Velouté fin de chou-fleur, espumas de chorizo et croûtons frits</i> ***** <i>Terrine de porc et trompettes de la mort à l'armagnac, condiment pickles de légumes et chutney d'oignon rouge</i> ***** <i>Paleron de bœuf « blonde d'Aquitaine » braisé façon « carbonnade », polenta aux fruits secs et ballotine aux deux choux</i> ***** <i>La bûche « entremet » au chocolat</i>	Déjeuner du Lundi 11.12.2017 <i>Velouté mousseux de noix de Saint-Jacques</i> ***** <i>Parmentier de canard aux herbes fraîches et sa salade mélangée</i> ***** <i>Carpaccio d'ananas et son congolais</i>	Déjeuner du Mardi 12.12.2017 <i>L'Europe du Nord de la gastronomie</i> <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Gravelax de saumon</i> <i>Ou Assiette scandinave</i> ***** <i>Carbonnade de joue de bœuf à la Flamande</i> <i>Ou Strudel de Sandre, beurre d'aquavit et raifort</i> <i>Garniture : légumes du « pot »</i> ***** <i>Forêt noire « contemporaine »</i> <i>Ou Pommes flambées glace caramel beurre salé</i>	Déjeuner du Vendredi 15.12.2017 Ballade en Outre-mer <i>Acras de morue</i> ***** <i>Assortiment des îles</i> ***** <i>Rougail de thon Ou Colombo de volaille</i> <i>Daube de bananes Plantin, gratin de christophines</i> ***** <i>Ananas rôti à la vanille Bourbon Ou Tarte coco-passion</i> <i>Glace au muscovado</i>
Déjeuner du Lundi 18.12.2017 16,00 € <i>Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon</i> ***** <i>Déclinaison de fruits de mer en imitation de carbonara</i> ***** Café gourmand	Déjeuner du Mardi 19.12.2017 Menu Noel « grand siècle » 16,00 € <i>Tartare de langoustine en fine gelée noire</i> ***** <i>Pâté en croûte farci au foie gras</i> ***** <i>Turbot soufflé « Tout Paris »</i> ***** <i>L'opéra « Bûche »</i>	Déjeuner du Jeudi 21.12.2017 16,00 € <i>Saumon fumé et son blinis tiède</i> ***** <i>Caille farcie au foie gras et son gratin de légumes d'hiver</i> ***** <i>Bûche traditionnelle de Noël</i>	Déjeuner du Vendredi 22.12.2017 En attendant Noël... 16,00 € <i>Sablé au parmesan, tartare de poissons</i> ***** <i>Velouté de châtaigne, royale de foie gras</i> ***** <i>Saltimbocca de lotte, espumas d'américaine Ou Moelleux de pintade aux langoustines, jus corsé</i> <i>Croquettes de pommes de terre au fromage blanc et flan de carotte</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> <i>Ou Tarte pistache mangue et jasmin</i>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Menu susceptible de modifications en fonctions des livraisons

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ les boissons sont en supplément

Lundi et Jeudi : plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète) les boissons sont en supplément

Page 3

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

Déjeuner du Jeudi 11.01.2018 <i>Cappuccino de crème de tomate au basilic</i> ***** <i>Suprême de cabillaud sur julienne de légumes, émulsion safranée et riz parfumé</i> ***** <i>Galette des Rois qualifiée de "parisienne"</i>	Déjeuner du Vendredi 12.01.2018 CCF 1CUI CSR <i>Quiche poitrine fumée et kale</i> ***** <i>Volailles rôties, jus tranché à l'ail doux et au foie gras, jardinière de légumes et pommes de terre à l'échirlète</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> ***** <i>Salade d'oranges au Cointreau et sa quenelle glacée mandarine</i>	Déjeuner du Lundi 15.01.2018 <i>Salade de chèvre chaud sur toast</i> ***** <i>Escalope de volaille à la crème aux champignons, semoule aux épices douces</i> ***** <i>Tiramisu revisité aux parfums exotiques</i>	Déjeuner du Jeudi 18.01.2018 <i>Minestrone au pesto de Gènes</i> ***** <i>Blanquette de volaille à l'ancienne, riz créole</i> ***** <i>Tarte des sœurs Tatin et sa quenelle de crème d'Isigny</i>
Déjeuner du Vendredi 19.01.2018 CCF 1CUI CSR <i>Tartare d'avocat aux crevettes</i> ***** <i>Contre filet de charolais rôti, jus périgourdin, bouquetière de légumes et pommes noisette</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> ***** <i>Tarte à l'Alsacienne aux pommes et à la rhubarbe</i>	Déjeuner du Lundi 22.01.2018 <i>Crème crécy en cappuccino</i> ***** <i>Curry de volaille à l'indienne</i> ***** <i>Eclair caramélisé à la crème Chantilly</i>	Déjeuner du Jeudi 25.01.2018 <i>Cocktail Florida</i> ***** <i>Canon d'agneau en croûte d'herbes, spätzles au beurre et asperges vertes étuvées au lard</i> ***** <i>Riz au lait et coulis de framboise</i>	Déjeuner du Vendredi 26.01.2018 CCF 1CUI CSR <i>Flammenküche</i> ***** <i>Emincé de bœuf grillé "Café de Paris" et ses pommes allumette, sucrose juste sautée</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> ***** <i>Crème brûlée, tulle à l'orange</i>
Déjeuner du Lundi 29.01.2018 Dans une crêperie à la chandeleur... <i>Pancake de courgette et ricotta, roquette assaisonnée</i> ***** <i>Galette de sarrasin complète bretonne</i> ***** <i>Profiterole de crêpes au chocolat</i>	Déjeuner du Jeudi 1.02.2018 Chandeleur, les crêpes du monde... <i>Samossas croustillants à l'indienne aux carottes et au curry de Madras</i> ***** <i>Ficelle Picarde et sa salade d'endives aux fruits secs</i> ***** <i>Pancake et son sirop d'érable Canadien, quenelle de glace vanille</i>	Déjeuner du Vendredi 2.02.2018 CCF 1CUI CSR <i>Mesclun à l'œuf pané, émulsion de lard</i> ***** <i>Jambonnette de poulet vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> ***** <i>Tarte aux marrons et aux poires</i>	Déjeuner du Lundi 5.02.2018 En avance sur le Nouvel an chinois <i>Pâtés impériaux, salade et menthe fraîche</i> ***** <i>Porc croustillant à l'ananas, riz parfumé</i> ***** <i>Beignet de pomme flambé au Soho</i>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Menu susceptible de modifications en fonctions des livraisons

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ les boissons sont en supplément

Lundi et Jeudi : plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète) les boissons sont en supplément

Page 4

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

Déjeuner du Jeudi 8.02.2018 <i>Brandade de chèvre frais et betterave</i> ***** <i>Loup grillé, beurre d'anchois et sa ratatouille Niçoise</i> ***** <i>Tarte au citron aux brisures de meringue croquante</i>	Déjeuner du Lundi 26.02.2018 <i>L'œuf Sophie</i> ***** <i>Escalope de volaille à la Milanaise et ses tagliatelles fraîches</i> ***** <i>Chariot de desserts</i>	Déjeuner du Mardi 27.02.2018 <i>Autour de la boucherie ...</i> <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Croustillant de pied de porc et ris de veau, jus de viande au vinaigre de vin vieux</i> Ou <i>Terrine charcutière maison et ces pickles</i> ***** <i>Filet de veau sauté gingembre et citron vert, mousseline de patates douces</i> Ou <i>Assiette du rôti (double côte de veau et gigot d'agneau) aux 2 sauces et pommes confites</i> ***** <i>Sablé Breton agrumes, sorbet campari orange sanguine</i> Ou <i>Poire caramélisée et flambée sorbet poire</i>	Déjeuner du Jeudi 1.03.2018 <i>Assortiment de petits légumes Athéniens</i> ***** <i>Faux filet grillé, beurre "Café de Paris", pommes steak house et maïs blanc</i> ***** <i>Chocolat Liégeois</i>
Déjeuner du Vendredi 2.03.2018 <i>Bourgogne-Franche-Comté</i> <i>Gougères de Bourgogne</i> ***** <i>Œuf en meurette</i> ***** <i>Risotto au comté et Morteau, écrevisses aux noisettes et vin jaune Ou Râble de lapin aux deux moutardes, gnocchis de polenta gratinés</i> ***** <i>Plateau de fromages</i> <i>Ou Clafoutis aux pêches caramélisées, quenelle glacée au Cassis</i>	Déjeuner du Lundi 5.03.2018 <i>Salade de rougets à l'escabèche sur mesclun</i> ***** <i>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuitité</i> ***** <i>Ile flottante au caramel</i>	Déjeuner du Mardi 6.03.2018 <i>1 produit, 2 déclinaisons</i> <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Le classique saumon à la « Parisienne »</i> Ou <i>Assiette de saumon fumé et blinis</i> <i>Filet de volaille farci au gambas, jus des têtes en écume</i> Ou <i>Fricassé de cuisse de volaille des Landes aux champignons</i> <i>Garniture : Gnocchi « maison »</i> ***** <i>Dacquois noisette et praliné</i> Ou <i>Pomme caramélisée et flambée glace vanille</i>	Déjeuner du Jeudi 8.03.2018 <i>Méli-mélo de verdure, camembert frit et sa confiture d'oignons</i> ***** <i>Tournedos de dinde, sauce au poivre vert, pommes sarladaises et son fagot de haricots verts</i> ***** <i>Crème renversée au caramel</i>

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Menu susceptible de modifications en fonctions des livraisons

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ les boissons sont en supplément

Lundi et Jeudi : plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète) les boissons sont en supplément

Déjeuner du Vendredi 9.03.2018 Normandie, Bretagne <i>Mini roulé de galette au Petit Billy</i> ***** <i>Entre terre et mer...</i> ***** <i>Sole meunière au beurre de baratte</i> Ou <i>Tranche de gigot snackée à la normande</i> <i>Gratin de choux fleur au Pont-L'évêque et pommes cocotte</i> ***** <i>Crêpes soufflées au Calvados Ou Pommes reinettes flambées</i> <i>Glace au caramel de cidre et beurre salé</i>	Déjeuner du Lundi 12.03.2018 Sardines comme des bonbons sur frisée ***** Tournedos de bœuf sauté façon Mascotte ***** Poire Belle-Hélène	Déjeuner du Mardi 13.03.2018 1 produit, 2 déclinaisons <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Cappuccino d'asperges, giroles et jambon de Bayonne</i> Ou <i>St Jacques snackées, asperges vieux balsamique</i> ***** <i>Dos de maigre grillé, hollandaise de chorizo</i> Ou <i>Bar portion « vapeur d'algue » beurre rouge émulsionné</i> <i>Garniture : carottes en déclinaison de texture</i> ***** <i>Entremet à la mangue</i> Ou <i>Ananas flambé au rhum glace coco</i>	Déjeuner du Jeudi 15.03.2018 Trio d'huitres chaudes ***** Navarin d'agneau aux haricots ***** Tarte feuilletée aux fruits de saison
Déjeuner du Lundi 19.03.2018 Croustillant de St Marcelin sur doucette assaisonnée ***** Coquelet Cocotte de nos Grand-mères ***** Poire pochée à la lie de vin rouge, craquant aux fruits secs	Déjeuner du Mardi 20.03.2018 CCF TCUI CSR Tables de 4 et 2 <i>Tartare de thon aux aromates</i> Ou <i>Assiette de Charcuteries de nos régions</i> ***** <i>Magrets de canard rôti sauce au miel polenta aux fruits secs, navets glacés</i> Ou <i>Bourguignon de cuisse de canard aux aromates</i> ***** <i>Fromages</i> ***** <i>Sablé breton aux fraises</i> Ou <i>Pêches flambées au Cointreau façon melba</i>	Déjeuner du Jeudi 22.03.2018 Tartare de bar à la tahitienne ***** Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne ***** Forêt noire	Déjeuner du Lundi 26.03.2018 Œuf cocotte à la julienne de légumes, fine tranche de jambon ***** Steak au poivre et sa salade de pousses d'épinard aux amandes, gratin de pommes de terre ***** Génoise façon "Framboisier"
Déjeuner du Mardi 27.03.2018 CCF TCUI CSR Tables de 4 et 2 <i>Salade de rougets</i> ou <i>Avocat aux crevettes</i> ***** <i>Fricassé de volaille aux morilles flan de carotte et pommes fondantes</i> Ou <i>Bar rôti aux herbes, crème d'Anchois au siphon, petite ratatouille Niçoise, pommes à l'anglaise</i> ***** <i>Assiette de fromage</i> ***** <i>Moelleux chocolat</i> Ou <i>Abricots flambés glace vanille</i>	Déjeuner du Jeudi 29.03.2018 Croustillant de jambon de Bayonne basquaise à l'œuf cassé ***** Merlan frit en colère sauce tartare, endive braisée et pomme vapeur ***** Gâteau grand siècle	Déjeuner du Mardi 3.04.2018 Menu marché « cuisine contemporaine » <i>Mise en bouche</i> ***** <i>L'œuf parfait/asperge/magret fumé</i> ***** <i>Lotte /curry vert/coco/vanille/aubergine</i> ***** <i>Avocat /pistache/glace yaourt/ biscuit sablé</i>	Déjeuner du Jeudi 5.04.2018 Feuilleté d'asperges, sauce Mousseline ***** Emincé de magret de canard marchand de vin et ses pommes sautées à cru, salsifis au jus ***** Entremet au chocolat, crème anglaise

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Menu susceptible de modifications en fonctions des livraisons

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ les boissons sont en supplément

Lundi et Jeudi : plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète) les boissons sont en supplément

Page 6

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

Déjeuner du Lundi 23.04.2018 Tex-Mex Tacos de poulet, sauce avocat ***** Chili con carne ***** Tequila Sunrise glacée	Déjeuner du Mardi 24.04.2018 CCF TCUI CSR Tables de 4 et 2 Tarte fine d'asperges, émulsion de piquillos Ou Assiette Scandinave ***** Doubles entrecôtes sauce bordelaise, pommes cocotte et garniture primeurs Ou Grand Aioli Méditerranéen ***** Assiette de fromage ***** Sabayon de fruits rouges à l'Izarra Ou Cerises jubilé	Déjeuner du Jeudi 26.04.2018 Verrine de gaspacho blanc aux amandes et aux raisins ***** Epaules de lapin fondantes, polenta au parmesan et tagliatelles de courgettes ***** Croustilles aux fruits rouges	Déjeuner du Vendredi 27.04.2018 Hauts-de-France Barquette d'endive à la crème de haddock et mimolette ***** Flamiche des Hortillons au Maroilles ***** Waterzooï de poissons, fouettée de boulette d'Avesnes Ou Carbonade de bœuf à la bière des Ch'timis Chicon braisé et pommes fondantes ***** Plateau de fromages Ou Ronde des pâtisseries Nordistes
Déjeuner du Lundi 30.04.2018 Version Tapas méditerranée Verrine de gaspacho et sa brochette de pastèque grillée ***** Bruschetta de jambon et sa salade mélangée ***** Meringues fraises-Chantilly	Déjeuner du Jeudi 3.05.2018 Le fast-food Blayais Tartare de Saumon ***** Burger de canard et frite rôtie aux épices ***** Macarons aux fruits rouges	Déjeuner du Vendredi 4.05.2018 Auvergne-Rhône-Alpes Tartine de cervelle de Canut ***** Buffet de charcuterie du "mâchon lyonnais" ***** Quenelles de poissons de rivière sauce Nantua Ou Jambonnette de poulet farci aux châtaignes, aligot de l'Aubrac et sauté de légumes en feuille ***** Tarte à l'encalat Ou Soufflé glacé à la verveine	Déjeuner du Lundi 7.05.2018 Le fast-food Blayais Warp au pesto et à la mozzarella ***** Cheeseburger au bacon revisité, potatoes épicées au four ***** Cupcakes chocolat noir
Déjeuner du Vendredi 11.05.2018 Brasserie Fruits séchés en habit de lard fumé ***** Salade américaine à la façon de Caesar Cardini ***** Emincé de rumsteck, sauce Choron Ou Seiche grillée Cocotte de légumes primeurs ***** Plateau de fromages Ou Carrot cake, glaçage chocolat blanc et fraises	Déjeuner du Lundi 14.05.2018 Pizzeria Tomate mozzarella "di buffala" ***** Pizza reine et sa roquette ***** Tiramisu aux fraises	Déjeuner du Mardi 15.05.2018 CCF TCUI CSR Tables de 4 et 2 Meb ***** Terrine de poule/Tomates/feta/Concombre. Ou Salade niçoise (thon, olives, tomate, cœur de laitue, anchois) ***** Thon/huitre/pommes Grany/ céleri/ chips Ou Filet de volaille/crumble parmesan/coques/épinard/ail/huile olive ***** Fraise/rhubarbe/gelée de thé à la menthe/tuiles	Déjeuner du Jeudi 17.05.2018 Terroir de la région Carpaccio de daurade et saumon aux aromates ***** Magret de canard au miel et citron, brocolis et frites de polenta ***** Profiteroles à la Bordelaise

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Menu susceptible de modifications en fonctions des livraisons

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ les boissons sont en supplément

Lundi et Jeudi : plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète) les boissons sont en supplément

Page 7

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

Déjeuner du Vendredi 18.05.2018 Occitanie <i>Tartine du mendiant au roquefort</i> ***** <i>Gambas à la plancha, confiture de tomate et pesto de basilic</i> ***** <i>Bourride Sétoise, flan de carotte et pomme safranée</i> Ou <i>Cassoulet de Toulouse</i> ***** <i>Croustade Gasconne Ou Pruneaux flambés à l'armagnac</i> <i>Glace à l'amande</i>	Déjeuner du Mardi 22.05.2018 <u>Menu surprise</u>	Déjeuner du Vendredi 25.05.2018 Nouvelle Aquitaine <i>Rouleau landais au foie gras</i> ***** <i>Tapas</i> ***** <i>Thon Basquaise au piment d'Espelette</i> Ou Carré de porc poêlé au Pineau <i>Pommes sarladaises, embeurrée de chou d'Échiré</i> ***** <i>Gâteau Basque Ou Fraises au vin</i> <i>Glace aux macarons de Saint-Emilion</i>	
--	---	---	--

Prix des formules : *(menu de Noël, 16€)

Menu susceptible de modifications en fonctions des livraisons

Mardi et Vendredi : le menu du jour composé de 3 plats 13,50€ les boissons sont en supplément

Lundi et Jeudi : plat+ dessert 7.50€ (formule rapide), 3 plats 10.50€ (formule complète) les boissons sont en supplément

Page 8

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94