

<p>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</p>	<p>Déjeuner du Vendredi 22.09.2017 Et voici l'automne <i>Tapenade revisitée aux trompettes des morts</i> ***** <i>Praïres 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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>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> ***** Gâteau banane-tahiné et glace au tahiné</p>	<p>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> ***** Salade de fruits frais et glace « tagada »</p>	<p>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> ***** Gratin de figes</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 19.10.2017 <i>Assortiment de crudités</i> ***** <i>Poulet rôti et sa marmelade de cerises acidulées, Penne façon moulinier</i> ***** La classique "tarte aux pommes"</p>
<p>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</p>	<p>Déjeuner du Lundi 6.11.2017 <i>Velouté de potiron en cappuccino de noisettes éclatées</i> ***** Bavette d'ailloyau grillée beurre de roquefort, pommes allumettes et sa tomate provençale ***** Pêche de la cantatrice Nellie Melba</p>	<p>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</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 9.11.2017 Avocat aux crevettes en sauce cocktail ***** Demi-coquelet grillé à la Texane, tomate et champignon étuvés, potatoes ***** Chou à la crème Chantilly</p>

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 1

Contact : par téléphone au 05.57.42.64.90 ou 05.57.42.64.94

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

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**

<p>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></p>	<p>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> ***** Carpaccio d'ananas et son congolais</p>	<p>Déjeuner du Mardi 12.12.2017 L'Europe du Nord de la gastronomie <i>Mise en bouche</i> ***** <i>Gravelax de saumon</i> Ou Assiette scandinave ***** <i>Carbonnade de joue de bœuf à la Flamande</i> Ou Strudel de Sandre, beurre d'aquavit et raifort <i>Garniture : légumes du « pot »</i> ***** <i>Forêt noire « contemporaine »</i> Ou Pommes flambées glace caramel beurre salé</p>	<p>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> Daube de bananes Plantin, gratin de christophines ***** Ananas rôti à la vanille Bourbon Ou Tarte coco-passion Glace au muscovado</p>
<p>Déjeuner du Lundi 18.12.2017 16,00 € Foie gras et ses toasts, confiture d'oignon ***** Déclinaison de fruits de mer en imitation de carbonara ***** Café gourmand</p>	<p>Déjeuner du Mardi 19.12.2017 Menu Noel « grand siècle » 16,00 € Tartare de langoustine en fine gelée noire ***** Pâté en croûte farci au foie gras ***** Turbot soufflé « Tout Paris » ***** L'opéra « Bûche »</p>	<p>Déjeuner du Jeudi 21.12.2017 16,00 € Saumon fumé et son blinis tiède ***** Caille farcie au foie gras et son gratin de légumes d'hiver ***** Bûche traditionnelle de Noël</p>	<p>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> Croquettes de pommes de terre au fromage blanc et flan de carotte ***** Plateau de fromages Ou Tarte pistache mangue et jasmin</p>

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

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

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

<p>Déjeuner du Jeudi 8.02.2018</p> <p><i>Brandade de chèvre frais et betterave</i> *****</p> <p><i>Loup grillé, beurre d'anchois et sa ratatouille Niçoise</i> *****</p> <p><i>Tarte au citron aux brisures de meringue croquante</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 26.02.2018</p> <p><i>L'œuf Sophie</i> *****</p> <p><i>Escalope de volaille à la Milanaise et ses tagliatelles fraîches</i> *****</p> <p><i>Chariot de desserts</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 27.02.2018</p> <p><i>Fermeture exceptionnelle</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 1.03.2018</p> <p><i>Assortiment de petits légumes Athéniens</i> *****</p> <p><i>Faux filet grillé, beurre "Café de Paris", pommes steak house et maïs blanc</i> *****</p> <p><i>Chocolat Liégeois</i></p>
<p>Déjeuner du Vendredi 2.03.2018</p> <p><i>Bourgogne-Franche-Comté</i> <i>Gougères de Bourgogne</i> *****</p> <p><i>Œuf en meurette</i> *****</p> <p><i>Risotto au comté et Morteau, écrevisses aux noisettes et vin jaune Ou Râble de lapin aux deux moutardes, gnocchis de polenta gratinés</i> *****</p> <p><i>Plateau de fromages</i></p> <p><i>Ou Clafoutis aux pêches caramélisées, quenelle glacée au Cassis</i></p>	<p>Déjeuner du Lundi 5.03.2018</p> <p><i>Salade de rougets à l'escabèche sur mesclun</i> *****</p> <p><i>Brochettes de volaille grillées aux fruits secs, pommes Roestis et salade de céleri-rave en cuitité</i> *****</p> <p><i>Ile flottante au caramel</i></p>	<p>Déjeuner du Mardi 6.03.2018</p> <p><i>1 produit, 2 déclinaisons</i></p> <p><i>Mise en bouche</i> *****</p> <p><i>Le classique saumon à la « Parisienne »</i> Ou <i>Assiette de saumon fumé et blinis</i></p> <p><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></p> <p><i>Garniture : Gnocchi « maison »</i> *****</p> <p><i>Dacquois noisette et praliné</i> Ou <i>Pomme caramélisée et flambée glace vanille</i></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 8.03.2018</p> <p><i>Méli-mélo de verdure, camembert frit et sa confiture d'oignons</i> *****</p> <p><i>Tournedos de dinde, sauce au poivre vert, pommes sarladaises et son fagot de haricots verts</i> *****</p> <p><i>Crème renversée au caramel</i></p>

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*

<p>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 Tranche de gigot snackée à la normande <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></p>	<p>Déjeuner du Lundi 12.03.2018 Sardines comme des bonbons sur frisée ***** Tournedos de bœuf sauté façon Mascotte ***** Poire Belle-Hélène</p>	<p>Déjeuner du Mardi 13.03.2018 <i>1 produit, 2 déclinaisons</i> <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></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 15.03.2018 Trio d'huitres chaudes ***** Navarin d'agneau aux haricots ***** Tarte feuilletée aux fruits de saison</p>
<p>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</p>	<p>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></p>	<p>Déjeuner du Jeudi 22.03.2018 Tartare de bar à la tahitienne ***** Entrecôte double de Charolais façon Tyrolienne ***** Forêt noire</p>	<p>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"</p>
<p>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 anglaise</i> ***** <i>Assiette de fromage</i> ***** <i>Moelleux chocolat</i> Ou <i>Abricots flambés glace vanille</i></p>	<p>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</p>	<p>Déjeuner du Mardi 3.04.2018 <i>Menu marché « cuisine contemporaine »</i> <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></p>	<p>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</p>

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

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

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

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

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**