

Menu de la semaine

13 au 19 juillet

Samedi

Buffet de hors d'œuvre
Steak haché/Filet de poisson citron vert
Pomme de terre rissolées
Tomate provençale
Fromage et fruits

Buffet de hors d'œuvre
Macaronade
Bourride de baudroie, Aioli,
riz, haricots vert
Gâteau basque

Dimanche

Buffet de hors d'œuvre
Cuisse de poulet ou Merlu
Courgette, Gnocchi
Fromage
Éclair vanille ou fruits frais

Buffet de hors d'œuvre
Saucisse grillée ou saumon
Frite, endive béchamel
Brownies

Lundi

Buffet de hors d'œuvre
Couteaux de la mer ou sauté de veau
et poêle de légumes, potatoes
Fromage
Tarte aux pommes ou fruits frais

Buffet de hors d'œuvre
Poulet wings tex mex
ou Colin pané
Ravioli légumes et champignons
Crème catalane

Mardi

Buffet de hors d'œuvre
Côte de porc ou thon, pomme de terre,
petit pois,
Fromage
Tarte chocolat ou fruits frais

Buffet de hors d'œuvre
Moussaka de boeuf ou sardines
Et ses accompagnements
Éclair vanille

Mercredi

Buffet de hors d'œuvre
Merguez ou encornet farcis
Riz, légumes
Fromage
Salade de fruits

Aumônière de Chèvre en feuille de Brick
Brasucade de Moules
Frite
Fondant chocolat

Jeudi

Buffet de hors d'œuvre
Sauté de Cerf/Colin crème safran
Gnocchis et carottes
Fromage
Gâteau fraise mascarpone

Buffet de hors d'œuvre
Seiche à la Sétoise ou Pintade
Boulgour, carottes
Tarte myrtilles

Vendredi

Buffet de hors d'œuvre
Filet de saumon rôti à la tunisienne
(cumin, olives) ou Omelette
Avec riz et haricot beurre
Glace artisanales de Gigean

Buffet de hors d'œuvre
Paella, ou limande
Pomme noisette, courgette
Profiteroles chocolat

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des fournisseurs en produits frais.
Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande auprès du Chef de cuisine.

Merci de signaler vos allergies dès votre arrivée à la réception / cuisine.