

Service	Midi
---------	------

Date	Destination	Plat	Description	
lundi 7 janvier 2019	Brasserie	Entrée	Potage parmentier, julienne de légumes	
		Plat	Navarin d'agneau aux pommes	
		Dessert	à définir	
	Gastronomie	Entrée	Tarte aux légumes	
		Plat	Tartelette provençale et œuf poché côte de porc charcutière, pomme purée sole farcie, sauce vin blanc, farandole de légumes	
		Dessert	Crumble et figue rôtie sorbet à la fraise Ile Flottante	
mardi 8 janvier 2019	Brasserie	Entrée	gratin de fruits de mers	
		Plat	Sauté de veau marengo, riz pilaf, carottes tournées	
		Dessert	Tarte Normande	
	Gastronomie	Entrée	Tartelette provençale et œuf poché	
		Plat	Wrap de légumes croquants, goujonnettes de volailles panées, sauce yaourt Filet mignon de porc farci, jus corsé Asiatique, ravioles La sole farcie, sauce vin blanc, farandole de légumes	
		Dessert	Paris Brest croustillant	
mercredi 9 janvier 2019	Brasserie	Entrée	Terrine de poisson sauce cocktail	
		Plat	Potée auvergnate	
		Dessert	à définir	
	Gastronomie	Entrée	Crème de petits pois à la menthe, son toast au haddock et crème citronnée. gauffre liégeoise au chèvre, anguille fumée et coques, crème de raifort	
		Plat	Eventails de barbets et sandre, Parmentier à l'olive noire et au chorizo	
		Dessert	Tarte aux pommes en bouquet de roses et sa boule de glace vanille	
jeudi 10 janvier 2019	Bistronomie	Entrée	Ficelle picarde	
		Plat	Potage de tomate au quatre-épices et mozzarella Blanquette de volaille coco, légumes de saison Filets de Sole Bonne Femme Fenouil braisé et Petits Légumes glacés Pot-au-feu Poulet sauté chasseur ,pommes noisettes	
		Dessert	Cheese cake agrumes, coulis Galette des Rois Horloge de chocolat à la framboise	
	vendredi 11 janvier 2019	Bistronomie	Entrée	Œufs farci Chimay
			Plat	Wrap de légumes croquants, goujonnettes de volailles, sauce au yaourt Dos saumon sauce beurre blanc, courgette, pommes de terres tournées filet mignon de porc, jus corsé Asiatique, ravioles
			Dessert	Charlotte noix de coco concassé d'ananas x2 Chou craquelin façon Paris-Brest, sauce caramel beurre salé
lundi 14 janvier 2019	Brasserie	Entrée	Crème Dubarry et œufs mollets	
		Plat	Hachi parmentier	
		Dessert	à définir	
	Gastronomie	Entrée	Bouillon de volaille épicé, bohémienne de légumes et œuf poché	
		Plat	Le carrelet en deux cuissons, émulsion d'une sauce crustacés, quelques légumes Jambonnette de volaille aux fruit secs, crémeux de patate douce	
		Dessert	Délice de pommes à la cannelle et sa glace vanille Poire pochée aux épices, crème anglaise	
mardi 15 janvier 2019	Brasserie	Entrée	Œufs farcis Chimay	
		Plat	Côte de bœuf, sauce béarnaise, Pommes au four, haricots verts, tomate rôtie	
		Dessert	Crème brûlée	
	Gastronomie	Entrée	Crème de potiron et ses ravioles aux champignons et au rocamadour Feuilleté aux fruits de mer	
		Plat	Cocotte de joue de porc au vin rouge et ses garnitures Filet de bar, sauce à la pulpe de légume, risotto	
		Dessert	Composition autour du thé Tarte au chocolat et noisettes caramélisées	
mercredi 16 janvier 2019	Brasserie	Entrée	à définir	
		Plat	à définir	
		Dessert	à définir	
	Gastronomie	Entrée	BAVAROIS D'ASPERGES, TARTARE DE CREVETTES AU WASABI SUR SON TOAST AU PESTO Pomme château Tortellini au pesto de courgette	
		Plat	Saumon à l'unilatéral, mille-feuille de légumes Selle d'agneau roulée, purée de cresson à la verveine	
		Dessert	Millefeuille aux framboises et crème pistache Tarte au citron	
jeudi 17 janvier 2019	Bistronomie	Entrée	Endives gratinées au jambon	
		Plat	Œufs farcis chimay Pavé de julienne, timbales de légumes, sauce vierge Blanquette de veau à l'ancienne	
		Dessert	Douceur à la vanille	
vendredi 18 janvier 2019	Bistronomie	Entrée	Potage julienne Darblay	
		Plat	Filet de rouget sauce vin rouge, garniture à base de fenouil Osso buco de dinde	
		Dessert	Brioche en pain perdu, agrumes Déclinaison de caramel	

43483

Bistronomie

Dessert tarte au citron meringuée

lundi 21 janvier 2019

Bistronomie

Entrée Flamiche picarde soufflé au fromage

Plat Filet de canette au miel , mousseline de céleri et carottes glacées Lotte à l'américaine

Dessert Autour du chocolat

mardi 22 janvier 2019

Brasserie

Entrée Quiche aux poireaux et chèvre

Plat Fricassée de volaille à l'ancienne

Dessert Mousse au chocolat

Gastronomie

Entrée Crème Dubarry

Plat Wrap de légumes croquants, goujonnettes de volailles, sauce au yaourt Filet de daurade à la compotée de fenouil et ses gnocchis de patate douce, émulsion anisée Le filet mignon de porc comme en Asie

Dessert Chaud froid chocolat orange Dessert des pâtisseries

mercredi 23 janvier 2019

Brasserie

Entrée Velouté de butternut

Plat Encornet mijoté au chorizo, riz pilaf

Dessert à définir

Gastronomie

Entrée à définir

Plat Œuf en 2 cuissons, fricassée de champignons

Dessert Fricassée de volaille au Noilly Prat, pleurotes et châtaignes, risotto aux petits pois Comme une religieuse au citron et framboises, coulis de fruits rouges Tartelette chocolat noir et pignons de pin au caramel mou

jeudi 24 janvier 2019

Bistronomie

Entrée Crème Dubarry

Plat Quiche aux fruits de mer, mesclun selle d'agneau roulée, purée de cresson à la verveine

Dessert Brownies, glace à la menthe Paris Brest Savarin aux fruits Délice ardéchois

vendredi 25 janvier 2019

Bistronomie

Entrée Soupe froide aux petits pois, jambon crispy. Tourte au poireau et au diot de Savoie, sauce porto

Plat Filet de daurade poêlé, garnitures Poulet sautés façon vallée d'auge Râble de lapin farci, sauce gastrique et ses garnitures

Dessert Panna cotta, coulis de framboise Petit déjeuner

lundi 28 janvier 2019

Bistronomie

Entrée Œufs pochés façon Chimay petits pâtés feuilletés

Plat carré de porc rôti boulangère Pavé de saumon , huile pistache et brocolis en deux façons

Dessert Confits de légumes

mardi 29 janvier 2019

Bistronomie

Entrée Crème de lentilles aux moules Œufs durs mimosa

Plat Filets de sole bonne femme, pommes persillées, champignons boutons à blanc Magret de canard à l'orange

Dessert Paris Brest revisité Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé

mercredi 30 janvier 2019

Brasserie

Entrée à définir

Plat Poulet cocotte grand-mère pomme cocotte

Dessert Duo de choux au praliné

Gastronomie

Entrée à définir

Plat Brochettes de Noix de St Jacques lardée craquant de poireaux et pommes safranées, jus de viande corsé Curry d'agneau riz Madras filet de dorade en croûte moderne, beurre blanc et légumes tournés.

Dessert Sablé breton, crémeux aux agrumes

jeudi 31 janvier 2019

Brasserie

Entrée Feuilletée d'œufs brouillés

Plat Brochette d'agneau à l'oriental

Dessert à définir

Gastronomie

Entrée Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat Velouté au cresson, beaufort pané

Plat Dos de saumon rôti, carottes au miel Poulet rôti, tomate confite, tagliatelles Steak au poivre, purée maison à l'huile d'olive

Dessert Tarte fine, glace vanille Savarin aux fruits

vendredi 1 février 2019

Bistronomie

Entrée Crème de petits pois, ravioles de chèvre et gorgonzola Œufs farcis Chimay

Plat Filet de rouget barbet, sauce vin rouge et ses garnitures Magret de canard au miel et quatre épices

Dessert Crème Brulée à la vanille, tuile dentelle à l'orange Macarons à la framboise et son granité menthe Poire tout chocolat

lundi 4 février 2019

Brasserie

Entrée Avocat et crevette revisité

Plat Dos de cabillaud bonne femme, carottes et fenouil juste sautés

Dessert Dessert des pâtisseries

43500 Gastronomie

Entrée Thème Club de Vacances
Plat Le magret de canard à juste température, Sauce brune aux fruits et ses garnitures.
Thème Club de Vacances
Dessert Autour du fruit
Choux à la crème

mardi 5 février 2019

Brasserie

Entrée Goujonnettes de poisson frit sauce tartare
Plat Escalopes de ris de veau croustillantes Tomate rôtie, brocolis, courgettes jaunes
Dessert Crème caramel

Gastronomie

Entrée Crème tiède de brocolis, quelques champignons, fourme d'Ambert et crème légère
Sur une mousse d'avocat, fraîcheur de légumes croquants et crevettes
Plat La daurade juste saisie, émulsion d'une crustacée, risotto aux légumes
Magret de canard sauté, sauce gastrique et ses garnitures
Dessert Composition sur les fruits de saisons
Fruits de saison en gelée d'agrumes au Campari et leur sorbet citron vert

mercredi 6 février 2019

Brasserie

Entrée à définir
Plat Burger frites
Dessert à définir

Gastronomie

Entrée Ceviche de saumon au gingembre et coriandre, "salsa" verte
Gougère au camembert
Soupe au pistou
Plat La pièce du boucher grillée, sauce marchand de vin, garniture comme un bourguignon et pommes purée à la graine de moutarde
filet de dorade en croûte moderne, beurre blanc et légumes tournés
Dessert Mousse au chocolat et sablé
Sablé breton, pomme rôtie au beurre salé, Crème légère vanillée

jeudi 7 février 2019

Brasserie

Entrée Légumes à la Grecque
Plat Blanquette de Veau à l'Ancienne Riz Créole
Dessert à définir

Gastronomie

Entrée Œufs farcis façon Chimay
Salade de foies de volaille
Plat Blanquette de volaille, riz aux amandes
Goujonnette de poisson ,pdt à l'anglaise ,sauce tartare
Dessert Comme une religieuse au citron et aux framboises, coulis de fruits rouges
Le gouté

vendredi 8 février 2019

Bistronomie

Entrée Souflé au fromage
Velouté de courgettes aux deux couleurs
Plat Escalope de veau viennoise, spaghettis
Volaille en deux cuissons et ses garnitures
Dessert Chou craquelin façon Paris-Brest, sauce caramel beurre salé
Confits de légumes
Sablé breton aux fruits

lundi 11 février 2019

Brasserie

Entrée gnocchi à la parisienne
Plat Dos de lieu noir sauce américaine et riz pilaf
Dessert Aumônière aux poires et sauce caramel
Entrée Tarte fine aux échalotes confites, boudin blanc, crème de moutarde
Thème Club de Vacances
Plat supreme de volaille farci, jus corsé, quelques lentilles
Thème Club de Vacances
Dessert Coque meringué fruité

Gastronomie

mardi 12 février 2019

Brasserie

Entrée Crème de potimarron au lard
Plat Dos de cabillaud piqué à l'ail rôti, sauce ail doux, pommes anglaises persillées, courgettes tournées glacées
Dessert Gratin de fruits au sabayon Champagne

Gastronomie

Entrée Harmonie autour des saveurs carnées: Tarte fine de boudin noir, confiture d'oignons, mousse de foies de volaille
Bouillon de volaille épicié, bohémienne de légumes et œuf poché
Plat Le carrelet en deux cuissons, émulsion d'une sauce crustacés, quelques légumes
Volaille en deux cuissons et ses garnitures
Dessert déclinaison de fruits exotique
Sablé breton, crème princesse et son caramel à l'orange

mercredi 13 février 2019

Brasserie

Entrée à définir
Plat Poulet sauté à l'estragon, p.croquette
Dessert Bavarois aux fruits de saison

Gastronomie

Entrée Quiche au cheddar
Rouleau de printemps, sauce gingembre
Plat Papillote de cabillaud à l'orange, riz safrané
Selle d'agneau roulée, purée de cresson à la verveine
Dessert Crumble Kiwi Pomme château

jeudi 14 février 2019

Brasserie

Entrée Clafouti munster & cumin
Plat Filet de canard à l'orange & pommes miettes
Dessert Fondant au chocolat, sauce caramel beurre salé

Gastronomie

Entrée Crêpe épaisse comme un wrap, saumon fumé et condim
Salade fraîcheur (avocats, crevettes)
Plat Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf
lapin aux 2 façons
Merlan pané à l'anglaise, beurre maître d'hôtel
Dessert cylindre chocolat framboise et son confit de légumes
Tarte aux pommes comme un bouquet de roses et sa boule de glace vanille
Tarte Bourdaloue

vendredi 15 février 2019

Bistronomie

Entrée Pressée de tomate au chèvre frais et poivron confit
Velouté Dubarry
Plat Filet de dorade, beurre émulsionné aromatisé, et ses garnitures

43511 **Bistronomie**

Plat Saumon confit lentilles cremeuses
Steack au poivre, pommes Pont-Neuf, tomate provençale, fagot de haricots verts
Dessert Le dessert carré
tarte au chocolat, caramel au beurre salé, crème anglaise vanillée

lundi 18 février 2019 **Bistronomie**

Entrée Bisque d'étrilles, aioli
goujonnettes de poissons sauce tartare
Plat Darne de colin pochée, beurre fondu à l'orange, petits légumes
Fricassée de volaille aux épices, et boulgour
Dessert Tarte chocolat passion
Tiramisu

mardi 19 février 2019 **Bistronomie**

Entrée Crêpe farcie
Feuilleté aux pétoncles
Plat Cassolette d'encornets, sauce américaine, Riz créole, courgettes tournées et carottes
Poulet roti, frites
Dessert tarte aux fruits sur pâte feuilletée

mercredi 20 février 2019 **Brasserie**

Entrée Tarte fine à la concassée de tomate et œuf poché sauce pistou
Plat à définir

Gastronomie

Dessert Dessert des pâtisseries
Entrée à définir
raviole de volaille jus de poule à la citronnelle
Tomates moscovite
Plat Fricassée de volaille au Noilly Prat, pleurotes et châtaignes, risotto aux petits pois
Pavé de saumon à l'oseille
Dessert Comme une religieuse au citron et framboises, coulis de fruits rouges
COOKIES ECRASES, COMPOTEE DE RHUBARBE CREME DE MASCARPONE A L'ORANGE

jeudi 21 février 2019 **Brasserie**

Entrée à définir
Plat Pièce du boucher sce béarnaise ,pommes frite
Dessert Savarin chantilly

Gastronomie

Entrée Tartelettes aux diots et aux pommes de terre
Plat Dos de cabillaud rôti, émulsion citronnée aux tomates, basilic et pignons, risotto crémeux au parmesan
Navarin d'agneau, légumes de saison
Dessert Mini basque, soupe de cerise et pruneaux
Riz au lait, coulis de fruits rouges

vendredi 22 février 2019 **Bistronomie**

Entrée Ficelle picarde
Tarte fine aux échalotes confites, boudin blanc, crème à la moutarde
Plat Goujonnette de lieu, sauce tartare
Paleron de bœuf piqué d'olives, pommes de terre en gratin
Suprême de volaille farci, jus corsé, quelques lentilles
Dessert Brioche en pain perdu, agrumes

Total général