

Carte N°1

Œuf poché, salade de champignons des bois,
Vinaigrette (préparation en salle)

-

Velouté aux courgettes en cappuccino

Filet de porcelet Sambre et Meuse,

Grapillon de tomates, Julienne de légumes

Pommes château.

Tarte fine aux pommes et glace vanille.

Carte N°2

Jambon sur griffe, déclinaison de crudités,
Sauce Gribiche

-

Feuilleté de scampis Homardine

Aiguillette de magret de canard

Sauce à l'orange

Légumes tournés

Pommes dauphines

--

Filet américain, Salade mixte

Pommes frites

Assortiment de sorbets.

Carte N°3

Trilogie autour du saumon
(Mariné, fumé et tartare).

-

Moules marinières.

Poussin au gros sel,

Jus corsé aux fines herbes.

Fagotins de haricots verts ,

Pommes Paille

-

Filet de sole « en habit vert »,

Sauce vin blanc

Riz aux petits légumes

Plateau de fromages.

-

Bavarois chocolat.

Carte N°4

Terrine de saison,

Confit d'oignons

-

Dos de saumon rôti sur peau,

Risotto au ...

Sauce Mousseline

Entrecôte de bœuf grillée «minute»,

beurre Maître d'Hôtel,

Chicon braisé et pommes frites.

-

Sole Meunière.

Pommes tournées

Sabayon au marsala

-

Bavarois aux fruits

Carte N°5

Tomate aux crevettes grises

-

Ballotine de filet de plie à la mousse de brochet
Sauce Nantua

Darne de saumon grillée

Légumes de saison

Sauce Béarnaise,

Pomme Darphin

-

Steak flambé poivre vert crème,
gratin de légumes et pommes Darphin.

Crêpe flambée

--

Croûte aux fruits.

Carte N°6

Vitello Tonnato

-

Asperges à la flamande

Suprême de pintadeau rôti

Poêlée d'asperges

Pommes sarladaises

-

Carré d'agneau, jus au thym

Haricots verts,

Pommes sarladaises

Tarte au chocolat et coulis de fruits rouges.

Carte N°7

Carte révision examen

Carte N°8

Brunch.

- Assortiment de viennoiseries et pains, boissons chaudes et jus de fruits
- Choix de confitures et pâte chocolatée noisette
- Assortiment de céréales
- Fromages, charcuteries et yaourts

Les œufs en buffet :

- Œufs brouillés et œufs sur le plat/ lard grillé
- A la demande : œuf cocotte et œuf à la coque précisé à la commande

En buffet chaud :

- Choix de deux plats chauds (une viande et un poisson), deux légumes et deux féculents.

En dessert :

- Salade de fruits frais réalisée en salle
- Pain perdu (avec boule de glace vanille) à la demande précisée à la commande
- Tartes aux fruits
- Gaufre de Bruxelles + coulis de fruits + crème fouettée + fraises fraîches
- ...

