

Menu Convivialité

Hiver 2025

**1 plat (viande ou poisson) + 1 dessert au choix
pour l'ensemble des convives**

Viandes et poissons selon arrivages et disponibilité

VIANDE

Filet mignon à la mangue
Purée de butternut et carotte

Rôti de bœuf, sauce vin rouge chocolat
Haricots verts et pommes de terre sautés à l'ail

Maffé de poulet à la cacahuète et piment antillais
Riz parfumé

POISSON

Cabillaud en croûte d'herbes et noisette, beurre blanc
Pommes de terre sautées à l'ail & roquette

Turbot au beurre d'orange
Purée de panais & mâche

Crevettes épicées au citron vert et coriandre
Riz parfumé

DESSERT

Crumble de fruits de saison

Tiramisu au café

Ananas caramélisé, glace vanille



Menu Sérénité

Hiver 2025

5 ou 7 plats, au choix

Menu adaptable à vos envies !

Viandes et poissons selon arrivages et disponibilité

Cabillaud roulé aux jambon speck
Roquette & tomates cerises

Rôti de bœuf
Purée de carotte à l'ail

Quiche potimaron, lard grillé & chèvre fondant
Salade verte et sa vinaigrette

Maffé de poulet
Riz parfumé

Soupe de lentille à la grecque

Gratin de légumes et saucisse de Montbéliard

Crevettes épicées au citron vert
Riz parfumé

Lasagnes de bœuf
Salade verte et sa vinaigrette

À

Menu Sérénité Végétarien

Hiver 2025

5 ou 7 plats, au choix
Menu adaptable à vos envies !

Viandes et poissons selon arrivages et disponibilité

Gratin de patate douce,
chèvre & noisettes torréfiées

Soupe de butternut,
poireaux et châtaignes

Quiche aux poireaux et champignons
Pâte brisée au parmesan

Soupe aux lentilles corail,
légumes & féta

Curry de patate douce et carotte aux cacahuètes

Gratin de pâtes aux légumes,
pesto et parmesan

Gauffres pomme de terre à l'ail, fondue de poireaux au vin blanc,
salade verte et sa vinaigrette

À