

			Les entrées du chef	MENU DE NOEL
	Crème Dubarry		Soupe de tomates	Soupe de potiron au Kiri
Chou rouge vinaigrette	Assiette de crudités	Avocat sauce cocktail	Jambon de Parme	Mousse de canard et son toast de pain d'épices
Pastèque	Œuf dur	Salade exotique	Salade nordique	Verrine d'avocat et saumon fumé
Concombre au fromage blanc	Tomate Maïs	Coleslaw	(Pdt, saumon fumé, crevettes)	Tartare de poisson au fruit de la passion
Toast au chèvre	Sardines marinées		Terrine de canard aux asperges	
Spaghetti bolognaise	Filet de hoki sauce vierge	Lasagne "végétarienne"	Steack haché	Paupiette de saumon en habit vert
Filet de daurade	Tandoori de volaille	Brochette de bœuf	Longe de porc aux pruneaux	Confit de canard au potimarron et mélange forestier
Fondue de poireaux	Gratin dauphinois	Salade composée	Epinards en branches	Chou romanesco
Spaghetti	Fan de tomates	Brocoli	Quinoa	Pomme röstie aux légumes
Fondu président	Coulommiers	Saint Paulin	Croûte noire	Gouda
Saint Nectaire	Cantal	Cœur des Dames	Fromage des Chaumes	Bleu
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
Camembert	Chèvre bûchette		Emmental	St Nectaire
	Les desserts du chef			
Fan nappé caramel	Brownie au chocolat "maison"	Crumble pommes	Fruit de saison	Bûche diamant chocolat spéculos
Banane crème anglaise	Smoothie mangue/orange	Crème brûlée	Ile flottante	Macaron gourmand fruits rouges
Compote de pommes	Ronde de yaourts aux fruits	Corbeille de fruits	Poire au chocolat	Nage de fruits exotique au thé vert
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Clémentine
				Corbeille de fruits