



Millésime **BIO**



ENTRÉES - STARTERS

Bar à salade : *Salad bar*

Crudités de saison, dès de fromage, jambon, volaille, saumon fumé, ...
Seasonal fresh vegetables,, cheese cubes, ham, poultry, smoked salmon, ...

Salade de pâtes aux petits légumes - *Vegetables & pasta salad*

Assortiment de charcuteries, crackers et gressins à l'huile d'olive

Assortment of cold cuts & seed crackers and olive oil breadsticks

Pissaladière sur pain focaccia et anchois salés - *salted onion focaccia & salted anchovy*

Velouté de carottes au curcuma - *Turmeric & carrot soup*

PLATS - MAIN COURSES

Saumon et crevettes aux poireaux - *Salmon & prawns with leeks*

Mijoté de bœuf aux agrumes - Citrus beef stew

Wellington de légumes - Vegetables wellington

Wok de légumes d'hiver - *winter vegetables wok*

Pommes de terre façon Sarladaise - *Sarladaise style potatoes*

FROMAGES - CHEESES

Laguiole, Tomme de Mijoule, Coulommiers du Tarn, Bleu du Masségros
Laguiole, Tomme de Mijoule, Coulommiers douceur Tarn, Bleu du Masségros

DESSERTS - DESSERTS

Mousse au chocolat - *Chocolate mousse*

Mousse de marrons - *Chestnut mousse*

Bras de Vénus - *Vanilla cream cake*

Tarte aux pommes - *Apple pie*

Flan pâtissier bio - *Organic pudding*

Yaourt bio - *Organic yogurt*

Corbeille de fruits - *Basket of fruits*

Buffet 26 € TTC

Produits Bio et/ou Locaux





Millésime **BIO**



ENTRÉES - STARTER

Bar à salade : *Salad bar*

Crudités de saison, dès de fromage, jambon, volaille, saumon fumé...

Seasonal raw vegetables, cheese cubes, ham, poultry, smoked salmon...

Assortiment de charcuteries, crackers et gressins à l'huile d'olive

Assortment of cold cuts & seed crackers and olive oil breadsticks

Salade de saumon, moutarde au miel - *Plate of cold cuts*

Cake au chèvre et aux olives noires - *Goat cheese and black olives cake*

Velouté de champignons truffé - *Truffled mushroom soup*

PLATS - MAIN COURSES

Coucous de légumes - *Vegetable couscous*

Fricassé de volaille à l'ancienne - *Chicken fricassee*

Lasagnes de daurade aux épinards - *Sea bream & spinach lasagna*

FROMAGES - CHEESES

Laguiole, Tomme de Mijoule, Coulommiers du Tarn, Bleu du Masségros

Laguiole, Tomme de Mijoule, Coulommiers douceur Tarn, Bleu du Masségros

DESSERTS - DESSERTS

Mousse au chocolat - *Chocolate mousse*

Mousse de marrons - *Chestnut mousse*

Bras de Vénus - *Vanilla cream cake*

Tarte aux kiwi- *Kiwi pie*

Flan pâtissier bio - *Organic pudding*

Yaourt bio - *Organic yogurt*

Corbeille de fruits - *Basket of fruits*

Buffet 26 € TTC

Produits Bio et/ou Locaux





Millésime **BIO**



ENTRÉES - STARTER

Bar à salade : *Salad bar*

Crudités de saison, dès de fromage, jambon, volaille, saumon fumé...

Seasonal raw vegetables, cheese cubes, ham, poultry, smoked salmon...

Assortiment de charcuteries, crackers et gressins à l'huile d'olive

Assortment of cold cuts & seed crackers and olive oil breadsticks

Assortiment de charcuteries - *Plate of cold cuts*

Blé dur vert bio et tofu grillé - *Green tender wheat grains & roasted tofu*

velouté de légumes Dubarry - *Dubarry vegetables soup*

Tarte aux poireaux - *Leeks pie*

PLATS - MAIN COURSES

Marmitte du pêcheur de Camargue - *Camargue fisherman's pot*

Risotto au citron confit et épinards - *Lemon confit & spinach risotto*

Mignon de porc au miel et moutarde ancienne - *Pork tenderloin with honey and mustard*

Meli mélo de carottes - *Meli melo of carrots*

Gratin de pâtes au romarin - *Rosemary pasta gratin*

FROMAGES - CHEESES

Laguiole, Tomme de Mijoule, Coulommiers du Tarn, Bleu du Masségros

Laguiole, Tomme de Mijoule, Coulommiers douceur Tarn, Bleu du Masségros

DESSERTS - DESSERTS

Mousse au chocolat - *Chocolate mousse*

Mousse de marrons - *Chestnut mousse*

Bras de Vénus - *Vanilla cream cake*

Tarte aux kiwi- *Pear pie*

Flan pâtissier bio - *Organic pudding*

Yaourt bio - *Organic yogurt*

Corbeille de fruits - *Basket of fruits*

Buffet 26 € TTC

Produits Bio et/ou Locaux

