

Nous vous proposons de choisir entre SOIT un plat classique SOIT un plat végétarien

Si vous prenez un plat végétarien, que ce soit juste un jour ou pour les deux jours, vous nous demanderez à l'accueil le bristol de couleur à mettre à votre place de déjeuner (avec votre nom) lors de la pause du matin
Attention : **aucune modification ne pourra être effectuée sur place auprès du traiteur**

We offer you the choice between EITHER a classic dish OR a vegetarian dish

If you take a vegetarian menu, whether it is just one day or for both days, you will ask us at the reception for the colored card to put at your lunch seat (with your name) during the morning break
Please note: **no changes can be made on site with the caterer**

Mercredi 20 novembre / Wednesday 20 of November 2024

Entrée : Pressé de légumes en terrines comme une hure, Chutney d'oignons, salade mêlée

Plat : Effiloché de cuisse de poularde de Culoiseau comme une chartreuse, belle purée de pommes de terre et jolie carotte, jus.

Ou

Plat végétarien : Légumes et champignons comme une chartreuse, belle purée de pommes de terre et jolie carotte, réduction de cidre.

Dessert : Rocher aux 3 chocolats, crème anglaise praliné, glace vanille intense et crumble

Starter: Pressed vegetables in terrines, onion chutney, mixed salad

Main dish: Shredded chicken leg from Culoiseau like a chartreuse, mashed potatoes and carrot, juice.

Or

Vegetarian dish: Vegetables and mushrooms like a chartreuse, mashed potatoes and carrots, cider reduction.

Dessert: Rocher with 3 chocolates, praline custard, intense vanilla ice cream and crumble

Jeudi 21 novembre / Thursday 21 of November 2024

Entrée : Canon de poireaux aux légumes racines et salicornes, petite rémoulade fraîche

Plat : Filet de daurade à la plancha, pesto, risotto crémeux aux champignons, fenouil braisé

Ou

Plat végétarien : Risotto crémeux, belle poêlée de champignons, pesto, fenouil braisé et chips de parmesan

Dessert : Tarte caramel au beurre salé, caraïbe ananas et son coulis

Starter: Leek with root vegetables and samphire, small fresh remoulade

Main dish: Grilled Sea bream fillet, pesto, creamy mushroom risotto, braised fennel

Or

Vegetarian dish: Creamy risotto, nice, pan-fried mushrooms, pesto, braised fennel and parmesan chips

Dessert: Salted butter caramel pie, Caribbean pineapple and coulis

Pour nous informer d'une allergie, merci de nous adresser un email à lgrisel@advbe.com
To inform us of an allergy, please send us an email to lgrisel@advbe.com