



MENU

Du 29 avril au 3 mai

Lundi 29 avril

Amuses-bouche
Charcuterie du Ceproc
Jambonnette de volaille
aux fruits secs
Ananas caramélisée
glace gingembre

Mardi 30 avril

Amuses-bouche
Consommé de crabes au
safran
Rouget frit, polenta
crémeuse
Douceur du Ceproc

Mercredi 1e mai avril

Jeudi 2 mai

Vendredi 3 mai

Amuses-bouche
Charcuterie du Ceproc
Côte de porc aux deux
purée
Douceur du Ceproc

- Ce menu à 17 euros vous est proposé par le Chef Xavier GUIMARD en collaboration avec les pôles charcuterie-traiteur et pâtisserie-boulangerie
- Chaque menu sera accompagné d'un amuse-bouche et d'une mignardise
- Les charcuteries, les viandes ainsi que les pâtisseries proviennent exclusivement de la production du CEPROC



M E N U

Du 6 au 7 mai

Lundi 6 mai

Amuses-bouche

OEufs cocotte au miroir,
crème d'ail

Poularde pochée à
l'indienne, semoule au
poivron

Douceur du Ceproc

Mardi 7 mai

Amuses-bouche

Crème de champignons
aux noix

Selle d'agneau roulée,
cresson à la verveine

Douceur du Ceproc

Mercredi 8 mai

Jeudi 9 mai

Vendredi 10 mai

- Ce menu à 17 euros vous est proposé par le Chef Xavier GUIMARD en collaboration avec les pôles charcuterie-traiteur et pâtisserie-boulangerie
- Chaque menu sera accompagné d'un amuse-bouche et d'une mignardise
- Les charcuteries, les viandes ainsi que les pâtisseries proviennent exclusivement de la production du CEPROC





MENU

Du 13 au 17 mai

Lundi 13 mai

Amuses-bouche

Croustillant d'omelette
aux légumes

Gibelotte de lapin

Pannequet à la mangue
et caramel d'orange

Mardi 14 mai

Amuses-bouche

Charcuterie du Ceproc

Risotto aux asperges et
morilles

Sainte pierre à la rose
Tatin de potimarron

Mercredi 15 mai

Jeudi 16 mai

Repas du soir

Amuses-bouche

Charcuterie du Ceproc

Travers de porc laqué au
miel et gingembre

Pastilla aux fruits rouges
et mousse chocolat

Vendredi 17 mai

Amuses-bouche

Soupe de banane et glace
betterave

Poulet en cocotte au
citron confit

Douceur du Ceproc

- Ce menu à 17 euros vous est proposé par le Chef Xavier GUIMARD en collaboration avec les pôles charcuterie-traiteur et pâtisserie-boulangerie
- Chaque menu sera accompagné d'un amuse-bouche et d'une mignardise
- Les charcuteries, les viandes ainsi que les pâtisseries proviennent exclusivement de la production du CEPROC



M E N U

Du 20 au 24 mai

Lundi 20 mai

Amuses-bouche

Oeufs cube en vice et
versa au foie gras

Encornet farcie aux deux
sauces

Eclair au citron

Mardi 21 mai

Amuses-bouche

Charcuterie du CeproC

Rognons grillé, flan
de poivron et pommes
Maxim's

Douceur du CeproC

Mercredi 22 mai

Amuses-bouche

Nems à la Thaï

Foie de veau, purée de
pomme granny

Douceur du CeproC

Jeudi 23 mai

Repas du soir

Amuses-bouche

Charcuterie du CeproC

Travers de porc laqué au
miel et gingembre

Pastilla aux fruits rouges
et mousse chocolat

Vendredi 24 mai

Bar à salade

- Ce menu à 17 euros vous est proposé par le Chef Xavier GUIMARD en collaboration avec les pôles charcuterie-traiteur et pâtisserie-boulangerie
- Chaque menu sera accompagné d'un amuse-bouche et d'une mignardise
- Les charcuteries, les viandes ainsi que les pâtisseries proviennent exclusivement de la production du CEPROC

