



M E N U

Du 7 au 11 janvier

Lundi 7 janvier

**Menu exceptionnel
à 24 euros**

Amuses-bouche

Déclinaison de foie gras

Civet de homard
au noilly

Soufflé léger au Grand
Marnier

Mardi 8 janvier

Amuses-bouche

Soufflé de truites

Papillote de lotte au
safran

Douceur du CeproC

Mercredi 9 janvier

Amuses-bouche

Oeufs cube en vice et
versa au foie gras

Encornet farci aux deux
sauces

Coque d'orange et parfait
glacé au grand marnier

Jeudi 10 janvier

Amuses-bouche

Charcuterie du CeproC

Onglet aux jeunes
légumes, écumes
d'échalote

Mousse passion

Vendredi 11 janvier

Amuses-bouche

Entrée de charcuterie

Carré de veau poêlé et
patates douces

Baba au rhum

- 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 14 au 18 janvier

Lundi 14 janvier

Amuses-bouche

Potage julienne
darblay

Sauté de porc
aucharizo

Opéra

Mardi 15 janvier

Amuses-bouche

Charcuterie du CeproC

Filet de boeuf en croûte

Douceur du CeproC

Mercredi 16 janvier

Amuses-bouche

Charcuterie du CeproC

Parmentier d'échines de
porc à la bière

Douceur du CeproC

Jeudi 17 janvier

Amuses-bouche

Charcuterie du CeproC

Filet mignon de porc au
kumquat

Douceur du CeproC

Vendredi 18 janvier

Amuses-bouche

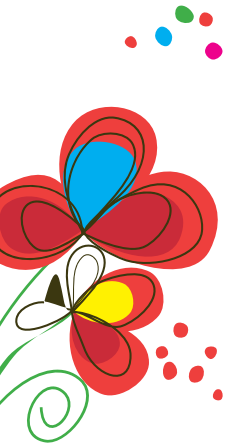
Charcuterie du CeproC

Joue de porc
au vin rouge

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





MENU

Du 21 au 25 janvier



Lundi 21 janvier

Mardi 22 janvier

Mercredi 23 janvier

Jeudi 24 janvier

Vendredi 25 janvier

Amuses-bouche

Charcuterie du CeproC

Escalope de foie gras
pochée au champagne
rosé

Douceur du CeproC

Amuses-bouche

Foie gras, nougatine fine
aux noisettes

Caneton en deux
cuissons

Douceur du CeproC

Le CeproC
au

Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

- 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

