



M E N U

Du 11 au 15 mars

Lundi 11 mars

Amuses-bouche
Charcuterie du Ceproc
Burger au foie gras
Douceur du Ceproc

Mardi 12 mars

Amuses-bouche
Charcuterie du Ceproc
Thon mariné au
gingembre, carpaccio
d'ananas
Omelette norvégienne
chocolat pistache

Mercredi 13 mars

Amuses-bouche
Charcuterie du Ceproc
Tronçon de turbot en fine
croute, shop suey de
légumes
Millefeuille aux framboises
et pistache

Jeudi 14 mars

Amuses-bouche
Charcuterie du Ceproc
Escalope de Bar au
sésame et pavot
Eclair aux citron

Vendredi 15 mars

- 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 18 au 22 mars

Lundi 18 mars

Amuses-bouche
Charcuterie du Ceproc
Poulet sauter chasseur
Ou
Filet de Merlu pochés
beurre blanc
Tarte aux pommes

Mardi 19 mars

Amuses-bouche
Tortellini au pesto
Caille grillée, jus au céleri
et ananas
Marquise au chocolat

Mercredi 20 mars

Amuses-bouche
Tortilla au Jambon
serrano
Pigeon Rôti, jus aux
abricots et gratin
Sablé breton, crémeux
aux agrumes

Jeudi 21 mars

Vendredi 22 mars

- 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 25 au 29 mars

Lundi 25 mars

Amuses-bouche

Oeufs pochés Toupinel

Carré de veau poêlé
Choisy

Douceur du CeproC

Mardi 26 mars

Amuses-bouche

Charcuterie du CeproC

Travers de porc laqué au
Miel et gingembre

Pastilla aux fruits rouges
et mousse chocolat

Mercredi 27 mars

Amuses-bouche

Soufflé au saumon

Jambonnette de volailles
aux fruits sec

Douceur du CeproC

Jeudi 28 mars

Vendredi 29 mars

- 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