



MENU

Du 9 au 13 septembre

Lundi 9 septembre

Amuses-bouche
Macédoine de légumes
Poulet rôti salade
Crêpes Suzette

Mardi 10 septembre

Amuses-bouche
Risotto aux moules
Ballotines de truites au vin rouge
Pana cotta au cointreau

Mercredi 11 septembre

Amuses-bouche
Risotto aux moules
Ballotines de truites au vin rouge
Pana cotta au cointreau

Jeudi 12 septembre

Amuses-bouche
Salade de pomme de terre aux herbes
Blanquette de veau coco
Mousseline de fruits façon Pavlova

Vendredi 13 septembre

Amuses-bouche
Œufs en deux cuissons
Navarin d'agneau aux champignons
Pastilla aux fruits rouges

- Ce menu à 19 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 16 au 20 septembre

Lundi 16 septembre

Amuses-bouche
Charcuterie du CeproC
Blanquette de veau, riz pilaf
Tarte feuilletées aux fruits

Mardi 17 septembre

Amuses-bouche
Charcuterie du CeproC
Jambonnette de volailles aux fruits secs
Sablé breton, crémeux aux agrumes

Mercredi 18 septembre

Amuses-bouche
Tulipe d'œufs poché hollandaise
Darne de colin, gratin de champignons et beurre blanc
Douceur du CeproC

Jeudi 19 septembre

Dégustation 5A

Vendredi 20 septembre

FERMÉ

- Ce menu à 19 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 23 au 27 septembre

Lundi 23 septembre

Amuses-bouche

Charcuterie du Ceproc

Tajine d'agneau aux fruits secs

Œufs neige aux miels

Mardi 24 septembre

Amuses-bouche

Charcuterie du Ceproc

Entrecôte de bœuf Simmental sauce au choix

Mille-feuille framboise

Mercredi 25 septembre

Amuses-bouche

Charcuterie du Ceproc

Crousti'porc et Rose de lard aux pommes de terre

Omelette norvégienne

Jeudi 26 septembre

Amuses-bouche

Foie gras poché au vin rouge

Risotto de fregola au speck

Douceur du Ceproc

Vendredi 27 septembre

FERMÉ

- Ce menu à 19 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 30 septembre au 4 octobre

Lundi 30 septembre

Amuses-bouche

Quiche lorraine

Estouffade de bœuf
bourguignonne

Autour de l'ananas

Mardi 1^{er} octobre

Amuses-bouche

Darnes de saumon au
beurre blanc, riz pilaf

Choux garnis

Douceur du Ceproc

Mercredi 2 octobre

Amuses-bouche

Charcuterie du Ceproc

Darnes de saumon au
beurre blanc, riz pilaf

Choux garnis

Jeudi 3 octobre

Amuses-bouche

Charcuterie du Ceproc

Œufs mollets florentine

Merlans à l'anglaise

Vendredi 4 octobre

FERMÉ

- Ce menu à 19 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

