



CARTE SÉMINAIRE

AUTOMNE HIVER

2024

Mme Le Coq Roxanne &
Mme Bedin Flavie

01 30 52 89 23

06 88 53 12 73 // 06 70 64 62 56





LES ENTRÉES

Houmous de patate douce
au curry pain pita



Flan de champignons du
moment



Bouton de brocolis jambon
de pays
huile de curry

Céleri pomme noix



Taboulé
coloré au chou



Rillettes de saumon



: sans gluten



: végétarien





LES ENTRÉES EN IMAGE



Rillettes de saumon



Houmous de patate douce
au curry pain pita



Flan de champignons du
moment





LES ENTRÉES

EN IMAGE



 Taboulé coloré aux choux



Céleri pomme noix



Bouton de brocolis jambon
de pays huile de Curry

Photos non contractuelles



LES PLATS

Dos de cabillaud
chou rouge et pomme en l'air



Pâtes au saumon citronné

Blanc de dinde rôti
légumes rôtis aux éclats de pain d'épices

Filet de volaille
lentilles au pesto tomate cerise

Boulettes au bœuf laqué
riz sauté aux légumes

Quiche aux champignons
mesclun 



: sans gluten



: végétarien

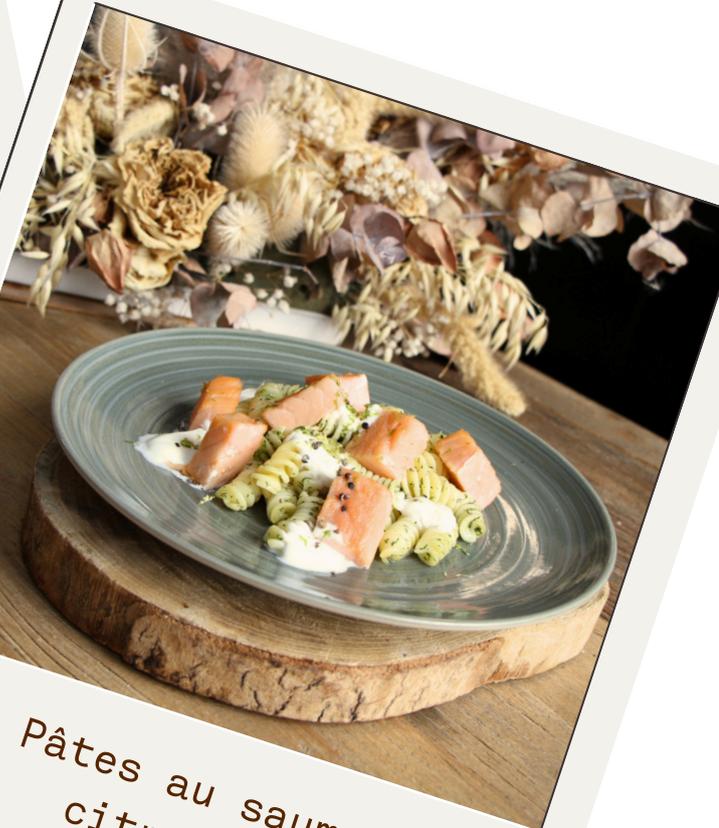




LES PLATS EN IMAGE



Dos de cabillaud chou rouge
et pomme en l'air



Pâtes au saumon
citronnées



Blanc de dinde rôti,
légumes rôtis aux éclats de
pain d'épices

Photos non contractuelles



LES PLATS EN IMAGE



Filet de volaille
lentilles au pesto tomate
cerise



Quiche aux champignons
mesculun 



Boulettes au bœuf laquées
riz sauté aux légumes

Photos non contractuelles



LES DESSERTS

Tartelette crème brûlée

Banana Bread



Bavarois vanille choco

Pana-cotta espresso

Minestrone de fruits
exotiques 

Rose des sables croustillante
sur son sablé au beurre de
cacahuète



: sans gluten



: végétarien





LES DESSERTS EN IMAGE



Tartelette crème brûlée



Banana bread



Pana-cotta espresso

Photos non contractuelles



LES DESSERTS EN IMAGE



Rose des sables
croustillante sur son sablé
au beurre de cacahuète



Minestrone de fruits
exotiques



Bavaise vanille choco

Photos non contractuelles