

## Repas de Tiercé Samedi 6 et dimanche 7 mai 2017

### Repas samedi midi → 20,00€/personne

#### Assiette « Angevine »

(mâche, mesclun de salade, tomates, pignons de pin, rillauds de lunch, pommes de terre rissolées)

\*\*\*\*\*

#### Faux-filet grillé, sauce « Saint-Hubert »

Gratin de légumes et fagot de haricots verts

\*\*\*\*\*

#### Saint-Nectaire et salade verte

\*\*\*\*\*

#### Tarte au citron meringuée, sauce chocolat

\*\*\*\*\*

Pain et café

### Repas samedi soir → 20,00€/personne

#### Salade Caesar

(émincé de chou vert frisé, blanc de volaille, maïs, tomates, emmental, oignons rouges)

#### Carottes au citron, tomates, oeuf dur

\*\*\*\*\*

#### Filet de merlu, beurre blanc

Julienne de légumes et pommes de terre vapeur

\*\*\*\*\*

#### Brie et salade verte aux noix

\*\*\*\*\*

#### Tarte Tatin, glace vanille

\*\*\*\*\*

Pain et café

### Repas dimanche midi → 20,00€/personne

#### Assiette « Nordique »

(Terrine de Saint-Jacques, macédoine de légumes, tomates, asperges, oeuf, avocat...)

\*\*\*\*\*

#### Cuisse de canard confite, sauce forestière

Poêlée de pommes de terre-champignons forestiers-haricots verts

\*\*\*\*\*

#### Saint-Nectaire et salade verte

\*\*\*\*\*

#### Salade de fruits frais

\*\*\*\*\*

Pain et café

### Proposition de plateau-repas pour les midis → 12,90€/personne

se présente en plateau avec couvercle et couverts jetables.

- > Salades composées et crudités
- > Assortiment de charcuterie
- > Viandes froides
- > Fromage
- > Eclair ou tartelette aux pommes ou autre

pain, condiments, chips