

MENUS

MERCI D'INDIQUER VOTRE CHOIX DE MENUS DANS LE MAIL D'INSCRIPTION (DIVERTISIGNES@ASG38.FR)

DATE LIMITE DE SELECTION DES MENUS : VENDREDI 17 MAI 2019

MENU 1

ASSIETTE DE
CHARCUTERIE DE PAYS
MAISON (SAUCISSON,
JAMBON CRU,
CAILLETTE)

SAUTÉ DE POULET
SAUCE NANTUA ET
SON GRATIN DE
RAVIOLES
ARTISANALES AUX
QUEUES D'ÉCREVISSES

ENTREMET MOUSSE
POIRE DE LA DRÔME,
CHOCOLAT

CAFÉ/THÉ ET VIN
COMPRIS

MENU 2

SALADE DES DOMBES
(SALADE, TOMATES,
SUPRÊME DE POMELOS,
AVOCAT, TRUITE
SAUMONÉE FUMÉE À
FROID MAISON)

SAUTÉ DE VEAU
MARENGO (ORIGINE
VERCORS) ET SON
GRATIN DAUPHINOIS

NOUGAT GLACÉ

CAFÉ/THÉ ET VIN
COMPRIS

MENU 3

SALADE BOURGOGNE
(SALADE, TOMATES,
RAVIOLES FARCIES AUX
ESCARGOTS)

ESTOUFFADE DE BŒUF
À LA PROVENÇALE
(RACE LIMOUSINE,
PROVENANCE
VERCORS) AVEC GRATIN
DAUPHINOIS ET
LÉGUMES DE SAISON

ENTREMET MOUSSE
POIRE DE LA DRÔME,
CHOCOLAT

CAFÉ/THÉ ET VIN
COMPRIS

MENU 4

ASSIETTE DE
CHARCUTERIE DE PAYS
MAISON (SAUCISSON,
JAMBON CRU,
CAILLETTE)

GIGOT D'AGNEAU LABEL
ROUGE ORIGINE
VERCORS OU ARDÈCHE
AUX HERBES ET MIEL
DU VERCORS
ACCOMPAGNÉ DE SA
POËLÉE DE POMMES DE
TERRE NOUVELLES

ENTREMET
CROUSTILLANT
CHOCOLAT

CAFÉ/THÉ ET VIN
COMPRIS

MENU ENFANT

PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE

AIGUILLETTE DE POULET PANÉ AVEC FRITES

BOULE DE GLACE (PARFUM AU CHOIX)

LES VIANDES PEUVENT ÊTRE REMPLACÉES PAR DU POISSON AU BESOIN