Menu à 20 euros

Menu enfants (-12 ans) à 12 euros

Prix unique pour les vins à 20 € et 30 € pour le Champagne

VENDREDI 03 OCTOBRE

De 19h30 à 23h – Salle polyvalente

SAMEDI 04 OCTOBRE

De 19h30 à 23h – Salle polyvalente

ENTRÉES

Velouté de tomates au basilic

Terrine de campagne

Œuf poché sur lardons et oignons confits

PLATS

Echine de cochon confite, caviar d'aubergine et crumble

Curry de poisson et riz pilaf

Cuisse de volaille confite, jus et pommes grenaille

DESSERTS

Riz au lait et confiture de figue

Pavlova aux fruits du moment

Profiterole au chocolat

Formule repas à 25 euros

Repas enfants (-12ans) à 12 euros

DIMANCHE 05 OCTOBRE

Repas en continu de 12h00 à 14h30 – Salle polyvalente

ENTRÉES

Buffet de 6 entrées froides, suivi de 3 entrées chaudes

Soupe de légumes du moment, petits croûtons

Œufs travaillés à partager

Coquillages du moment sautés

PLAT

Moussaka

FROMAGE

Brie de Nangis

DESSERTS

Buffet de desserts