



2 bocaux : Entrée ou dessert + plat **18€**

3 bocaux : Entrée + plat + dessert **20€**

***A commander à la réception avant 18h30**

LES ENTRÉES ET LES TARTINABLES / LES SOUPES

Rillettes chorizo ou porc (60g)	Velouté poireaux/pomme de terre
Terrine de volaille aux morilles (60g)	Velouté de champignons
Rillettes thon aux fines herbes (60g)	Velouté de butternut au chorizo
Houmous aux poivrons grillés (90g)	Velouté de courgettes au kiri

LES PLATS

VIANDES

Bœuf Bourguignon (370g)
Parmentier de canard (370g)
Blanquette de veau (370g)
Poulet à la créole (370g)
Coquillettes à la bolognaise (370 g)

POISSONS

Brandade aux deux poissons (370g)
Lasagne saumon, épinards (370g)

VEGGIE

Polenta ratatouille (370g)
Veggie Chili (370g)

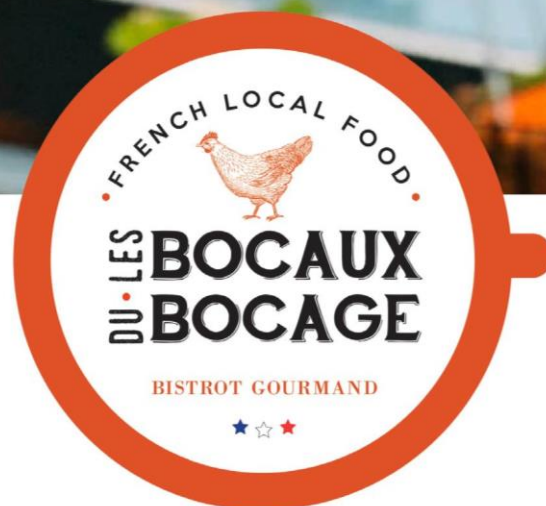
LES DESSERTS

Panna cotta coco et citron vert (120g)
Clafoutis poire/chocolat ou pomme (120g)
Crèmeux au chocolat et fève de tonka (120g)
Crème caramel (120g)
Riz au lait (120g)

LES BOISSONS

+3 € Jus fruit et soda ou +1€ bouteille d'eau (50cl)
+3.80€ Bière locale (Blonde, Blanche, au miel, IPA, Triple, Brune)
+6.50€ Demi-bouteille du vin local (Cheverny blanc, rouge ou rosé)
+12€ Bouteille du vin local (Cheverny blanc, rouge, rosé, pétillant 14.50€)

COMMENT RÉCHAUFFER LES BOCAUX ?



ETAPE 1

Enlever le joint étanche
en tirant sur la languette
orange

ETAPE 2

Replacer le couvercle
en verre sur le bocal



ETAPE 3

Faire réchauffer au micro-
ondes de 1 à 3 min selon
vos goûts

