

Carte Buffet – Lundi 27 janvier 2020

Entrées :

Bar à salade : crudités de saison (carotte, betterave, concombre, salade verte, endives ...),
dès de fromage, jambon, volaille, saumon fumé, et vinaigrette balsamique ou aux agrumes
et graines cuites

Salade composée du jour

Assortiment de charcuteries Bio, crackers aux graines et gressins à l'huile d'olive

Bar à velouté : Velouté de potiron

Cake à partager : Chèvre fermier et olives occitanes

Tarte ronde : Epinard et Tomme fraîche

Plats :

Découpe de Basse côte Fleur d'Aubrac et aligot

Saumon en croute de champignons, poêlée de butternut et panais

Lasagne aux champignons des bois et des prèrs

Sauces en topping : Poivre, béarnaise, forestière, échalotte, beurre citronné

Desserts tous les jours :

Assortiment de fromages bio d'Occitanie : Laguiole, tomme de Mijoule et Cabécou

Panacotta au lait d'amande et son miroir de kiwi

Cake au citron et graine de pavot

Mousse aux marrons des Cévennes et son crumble de spéculos

Tarte aux fruits du jour : pomme

Fromage blanc et ses toppings : muesli, graines et compotée de pommes

Yaourt de brebis Bio

Corbeille de clémentines

Glaces et sorbets

Carte Buffet – Mardi 28 janvier 2020

Entrées :

Bar à salade : crudités de saison (carotte, betterave, concombre, salade verte, endives...),
dès de fromage, jambon, volaille, saumon fumé, et vinaigrette balsamique ou aux agrumes
et graines cuites

Salade composée du jour

Assortiment de charcuteries Bio, crackers aux graines et gressins à l'huile d'olive

Bar à velouté : Velouté de chou-fleur et sacristain aux noix

Cake à partager : Saumon et aneth

Tarte ronde : Poireaux

Plats :

Gigot d'agneau en croute d'herbes, pommes grenailles

Paupiette de daurade et velouté de cresson, carottes vichy

Risotto de quinoa aux légumes

Sauces en topping : Poivre, béarnaise, forestière, échalotte, beurre citronné

Desserts tous les jours :

Assortiment de fromages bio d'Occitanie : Laguiole, tomme de Mijoule et Cabécou

Panacotta au lait d'amande et son miroir de kiwi

Cake au citron et graine de pavot

Mousse aux marrons des Cévennes et son crumble de spéculos

Tarte aux fruits du jour : kiwi

Fromage blanc et ses toppings : muesli, graines et compotée de pommes

Yaourt de brebis Bio

Corbeille de clémentines

Glaces et sorbets



Carte Buffet – Mercredi 29 janvier 2020

Entrées :

Bar à salade : crudités de saison (carotte, betterave, concombre, salade verte, endives ...),
dès de fromage, jambon, volaille, saumon fumé, et vinaigrette balsamique ou aux agrumes
et graines cuites

Salade composée du jour

Assortiment de charcuteries Bio, crackers aux graines et gressins à l'huile d'olive

Bar à velouté : Velouté de champignons des prés et des bois

Cake à partager : Carotte cake et graines de courge

Tarte ronde : Crevette et panais

Plats :

Volaille farcie aux légumes d'hiver et pommes de terre sautées

Gratin de truite et pomme de terre façon brandade

Saucisson végétal comme une potée

Sauces en topping : Poivre, béarnaise, forestière, échalotte, beurre citronné

Desserts tous les jours :

Assortiment de fromages bio d'Occitanie : Laguiole, tomme de Mijoule et Cabécou

Panacotta au lait d'amande et son miroir de kiwi

Cake au citron et graine de pavot

Mousse aux marrons des Cévennes et son crumble de spéculos

Tarte aux fruits de saison : poire

Fromage blanc et ses toppings : muesli, graines et compotée de pommes

Yaourt de brebis Bio

Corbeille de clémentines

Glaces et sorbets