





<p>DATES</p> <p>2018</p>	<p>Restaurant LES ALPES</p> <p>Menu Brasserie à 12 € hors boissons (entrée + plat + dessert)</p> <p>Et Menu Snack le jeudi à 7€ (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p>LUNDI 19 Novembre</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>
<p>MARDI 20 Novembre</p> 	<p><u>Entrée :</u> Salade Lorette</p> <p><u>Plat :</u> Entrecôte double Pommes amandine Subrics d'épinard</p> <p><u>Dessert :</u> Tarte Bourdaloue</p>
<p>MERCREDI 21 Novembre</p> 	<p><u>Entrée :</u> Papeton d'aubergine et son coulis de tomate</p> <p><u>Plat :</u> Escalope panée Fine ratatouille</p> <p><u>Dessert :</u> Beignets aux pommes</p>
<p>JEUDI 22 Novembre</p> 	<p>CONCOURS SAINT CYPRIEN</p>
<p>VENDREDI 23 Novembre</p> 	<p><u>Entrée :</u> Talmouse à la fourme d'Ambert</p> <p><u>Plat :</u> Pavé de saumon aux lentilles et au lard, crème d'orties</p> <p><u>Dessert :</u> Entremet Castelnaudary</p>

<p>DATES</p> <p>2018</p>	<p align="center">Restaurant LES ALPES</p> <p align="center">Menu Brasserie à 12 € hors boissons (entrée + plat + dessert)</p> <p align="center">Et Menu Snack le jeudi à 7€ (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p>LUNDI 26 Novembre</p>	<p align="center">RESTAURANT FERME</p>
<p>MARDI 27 Novembre</p> 	<p align="center"><u>Entrée :</u> Salade Lorette</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Entrecôte double Pommes amandine Subrics d'épinard</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Entremet Castenaudary</p>
<p>MERCREDI 28 Novembre</p> 	<p align="center"><u>Entrée :</u> Taboulé Arménien</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Dos de saumon sur peau à l'unilatéral Et Bayaldi de légumes</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Profiteroles</p>
<p>JEUDI 29 Novembre</p> 	<p align="center"><u>Menu Brasserie :</u> Feuilleté de petits légumes au curry **** Escalope de volaille viennoise pommes sautées à cru **** Moka</p> <p align="center"><u>Menu Snack :</u> Club Sandwich +café gourmand (Moka) + boisson froide</p>
<p>VENDREDI 30 Novembre</p> 	<p align="center"><u>Entrée :</u> Quenelles de brochet sauce Nantua</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Filet de lapin farci et gratin Dauphinois à la crème d'ail.</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Salade de fruits et bugnes</p>

<p>DATES</p> <p>2018</p>	<p align="center">Restaurant LES ALPES</p> <p align="center">Menu Brasserie à 12 € hors boissons (entrée + plat + dessert)</p> <p align="center">Et Menu Snack le jeudi à 7€ (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p>LUNDI 3 Décembre</p>	<p align="center">RESTAURANT FERME</p>
<p>MARDI 4 Décembre</p> 	<p align="center"><u>Entrée :</u> Coupe Florida</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Darne de saumon grillée Sauce Paloise Artichaut florentine Pomme Arlie</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Salambos caramélisés</p>
<p>MERCREDI 5 Décembre</p> 	<p align="center"><u>Entrée</u> Rillettes aux deux saumons et petite roquette</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Poulet Rôti gratin de pomme de terre au romarin</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Tarte feuilletée aux fruits</p>
<p>JEUDI 6 Décembre</p> 	<p align="center"><u>Menu Brasserie :</u> Tartare de saumon **** Carre de porc miel et romarin gratin dauphinois **** Œufs à la neige</p> <p align="center"><u>Menu Snack :</u> Sandwich vietnamien + café gourmand (Œufs à la neige)+ boisson froide</p>
<p>VENDREDI 7 Décembre</p> 	<p align="center"><u>Entrée :</u> Brandade de morue à la Nîmoise</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Carré de porc et polenta aux herbes</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Tarte feuilletée aux Abricots</p>

<p>DATES</p> <p>2018</p>	<p align="center">Restaurant LES ALPES</p> <p align="center">Menu Brasserie à 12 € hors boissons (entrée + plat + dessert)</p> <p align="center">Et Menu Snack le jeudi à 7€ (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p align="center">LUNDI 10 Décembre</p> 	<p align="center"><u>Entrée :</u> Risotto au jambon San Daniel</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Magret de canard aux fruits rouges Bohémienne de légumes Pommes amandine</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Bûche de Noël aux Marrons</p>
<p align="center">MARDI 11 Décembre</p> 	<p align="center"><u>Entrée :</u> Coupe Florida</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Darne de saumon grillée Sauce Paloise Artichaut florentine Pomme Arlie</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Bûche roulées aux fruits</p>
<p align="center">MERCREDI 12 Décembre</p> 	<p align="center"><u>Entrée</u> Ficelle Picarde</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Navarin d'agneau Aux pommes</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Crème caramel et tuiles aux Amandes</p>
<p align="center">JEUDI 13 Décembre</p> 	<p align="center"><u>Menu Brasserie :</u></p> <p align="center">Velouté de courge aux châtaignes ****</p> <p align="center">Blanquette de saumonette aux morilles et petits légumes ****</p> <p align="center">Eclairs Chocolat</p> <p align="center"><u>Menu Snack :</u> Croque de luxe + café gourmand (Eclairs au chocolat) + boisson froide</p>
<p align="center">VENDREDI 14 Décembre</p> 	<p align="center"><u>Menu de Noël à 16€</u></p> <p align="center"><u>Entrée :</u> Terrine de foie gras aux fruits secs figues confites et salade folle</p> <p align="center"><u>Plat :</u> Magret de canard au miel et épices</p> <p align="center"><u>Dessert :</u> Bûches aux Marrons</p>

<p>DATES</p> <p>2018</p>	<p>Restaurant LES ALPES</p> <p>Menu Brasserie à 12 € hors boissons (entrée + plat + dessert)</p> <p>Et Menu Snack le jeudi à 7€ (Plat+ Café gourmand + boissons froide ou demi pression ou verre de vin ou ¼ d'eau plate ou gazeuse)</p>
<p>LUNDI 17 Décembre</p> 	<p><u>Menu de Noël à 16€</u></p> <p><u>Entrée :</u> Risotto au jambon San Daniel</p> <p><u>Plat :</u> Magret de canard aux fruits rouges Bohémienne de légumes Pommes amandine</p> <p><u>Dessert :</u> Bûche Mousse chocolat</p>
<p>MARDI 18 Décembre</p> 	<p><u>Menu de Noël à 16€</u></p> <p><u>Entrée :</u> Soupe de poissons</p> <p><u>Plat :</u> Curry de volaille Riz madras</p> <p><u>Dessert :</u> Bûche roulée aux fruits</p>
<p>MERCREDI 19 Décembre</p> 	<p><u>Menu de Noël à 16€</u></p> <p><u>Entrée :</u> Gésier de canard confit et magret fumé sur petite roquette à l'huile de noisette</p> <p><u>Plat :</u> Dinde rôtie aux marrons Champignons sautés</p> <p><u>Dessert :</u> Bûche Mousse Chocolat</p>
<p>JEUDI 20 Décembre</p> 	<p><u>Menu de Noël à 16€</u></p> <p><u>Menu Brasserie :</u> Foie gras de canard chutney de mangue **** Filet de bœuf "Wellington" pommes poire **** Buche Guanaja</p> <p><u>Menu Snack :</u> Assiette de la mer + café gourmand (Buche Guajana) + boisson froide</p>
<p>VENDREDI 21 Décembre</p>	<p>RESTAURANT FERME</p>

Vacances de Noël du Samedi 22 Décembre 2018 Au Lundi 7 Janvier 2019