

MENUS POUR LES REPAS DU SOIR

(Traditionnel ou Végétarien au choix)

VENDREDI SOIR :

Œuf cocotte au Maroilles

Lasagnes de saumon épinards et sa mâche

Moka au chocolat

Velouté d'asperges blanches

Lasagnes de légumes au pesto

Mousse au chocolat végétale au jus de pois chiche

SAMEDI SOIR :

Tarte au Maroilles et sa salade

Endive au gratin

Aumônière pomme-caramel beurre salé

Tarte à l'oignon tatin

Polenta aux légumes d'été rôtis

Aumônière pomme-caramel beurre salé

Dimanche soir :

Aumônière de poulet au Maroilles

Sur son lit de poireaux confits

Carbonnade de bœuf

Et son écrasé de ratte du Touquet

Terrine de Beaufort et artichaut,

Sauce aux fines herbes et salade

Tiramisu framboise-spéculoos

Salade de carottes, orange et bergamote

Trio de riz complet aux choux de Bruxelles rôtis

Bruschetta aux champignons sauvages et burrata

Tiramisu framboise-spéculoos

Réserveation des repas pour

Le Championnat et la Coupe de France IGP du 15 au 17 avril 2022

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tel :

E_mail :

	NOMBRE DE REPAS	SOUS-TOTAL	Traditionnel	Végétarien
VENDREDI SOIR	X 17 €			
SAMEDI SOIR	X 17 €			
DIMANCHE SOIR	X25 €			

Montant total :

Merci de joindre votre chèque à la réservation, à l'ordre du CEC ST Martin et de l'envoyer au plus tard le 1^{er} avril à

SUTERA Sandrine

1149 rue neuve prolongée

59450 SIN LE NOBLE

*Les concurrents pour le **Grand Prix SCC niveau 1 et 2** sont pris en charge pour les repas du samedi et dimanche (midi et soir)*

*Les **finalistes en IGP 3** sont pris en charge du vendredi soir au dimanche soir (midis inclus). Merci donc de ne réserver ici que les repas du soir pour les accompagnants.*

Les repas du midi ne sont pas à réserver. Il y aura un grand choix de snacks au stand restauration (Burgers, HotDogs, Paninis, Américains, Pans Bagnats, Sandwiches,..).