

Journée gastronomique – Chevalerie du Thouet

(Repas fournis par un traiteur)

Exemple de menu (1 seul choix par groupe)

Entrée

salade de ravioles aux écrevisses - asperges (3 pièces servies tiède sauce hollandaise)
Ou *tartine du chef (tartine jambon de campagne et chèvre et sa salade gourmande)*
Ou *Assiette gourmande du sud ouest (tartare de légumes au citron et émincé de gésiers, oeuf poché, sauce roquette)*

Ou *saveurs de l'Atlantique (salade du moment, pavé de merlu poché, accompagné d'un émietté marin et sauce corail)*

Viande ou poisson avec légumes

blanquette marine (pavé de saumon - tilapia, moule, fruits de mer, amande, petits légumes)

Ou *Dos de colin sur fondue de poireaux*
Ou *Gigolette de lapin sauce dijonnaise (pommes campagnardes - endives braissées - haricots verts)*

Ou *fondant de porc à la crème des sous bois (pomme grenaille persillade – poêlée forestière)*
Ou *Canard sauce aigre douce (gratin dauphinois - vok de petits légumes)*

Ou *sauté de chapon forestier (pomme paysanne - tomate au gingembre)*

Fromage/salade

Dessert

cheese-cake et son coulis de fruits rouges

Ou *suprême forêt noir*

Ou *assiette gourmande (craquant chocolat et ambre poire et caramel, crème anglaise)*

Ou *tiramisu et sa verrine de fruits frais*

Ou *Dacquoise aux fruits rouges sur un lit de crème anglaise*

Sont compris dans les repas : kir – vins rouge ou blanc en carafe – carafe d'eau – café – service

Des nouveautés ou changement de menus pourront éventuellement être proposées dans l'année par le traiteur.