

Buffet du jeudi soir 25 mai 2017

Salle des Fêtes le Patural à Châtel- Guyon



Par personne :8 pièces salées froides

Brochette de jambon d'auvergne

Verrine de quinoa, œuf de truite et truite fumée

Cake au bleu et au gratons

Courgettes farcies au bleu d'auvergne et noix

Mousse de brocolis, jambon d'auvergne

Piquillos farci au crabe

Poire et bleu d'auvergne sur pain d'épices

Mini navette de mousse de canard

Le plateau de fromages d'Auvergne

Par personne : 4 pièces sucrées

Brochette de fruits frais

Mini Paris-Brest

Moelleux au chocolat

Tartelette citron meringuée

Assortiment de vin blanc et vin rouge / eau plate et pétillante/ jus de fruit

Repas du vendredi midi 26 mai 2017

Salle des Fêtes le Patural à Châtel- Guyon



Menu Régional

Entrée

Pâté de pommes de terre Bourbonnais, salade à l'huile de noix

Plat

Falette des Combrailles (poitrine de veau farcie), jus corsé aux saveurs de cèpes

Dessert

Tartelette myrtilles, coulis fruit des bois

Assortiment de vin blanc et vin rouge d'Auvergne

Eau plate + Café/thé

Repas du vendredi soir 26 mai 2017

Salle des Fêtes le Patural à Châtel- Guyon



Apéritif à table

1 kir blanc à la châtaigne accompagné de trois toasts

Entrée

Salade Granny (pomme Granny, noix, magret fumé, pignons de pin)

Plat

Pavé de Flétan, crème au poivre de Séchuan, gratin de panais.

Fromage

Assiette de fromages d'Auvergne, jeune salade

Dessert

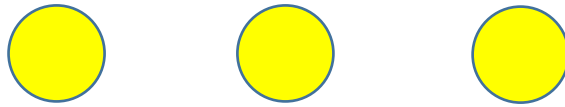
Charlotte chocolat blanc et fruits rouges

Assortiment de vin blanc et vin rouge en adéquation avec le menu

Eau plate+ Café/thé

Repas du samedi midi 27 mai 2017

Restaurant du Volcan de Lemptegy



Entrée

Tarte fine St Nectaire/Tomates

Plat

Petit Salé aux lentilles vertes, sauce à la moutarde de Charroux

Dessert

Pompe aux pommes

Vin d'Auvergne

Café

FRANCE QUEBEC / francophonie

Samedi soir 27 mai 2017

Salle des Fêtes le Patural à Châtel- Guyon



***Réception par Monsieur le Maire
Apéritif Municipalité et Crédit Agricole***

Repas

Apéritif à table

Kir méthode champenoise à la mûre accompagné de quatre toasts par personne

Entrée

Terrine de ris de veau, de morilles, cœur de foie gras

Plat

Filet mignon de veau aux cèpes, garniture de saison

Fromages

Assiettes de fromages d'Auvergne et jeune salade

Dessert

Millefeuille praliné (feuilletage caramélisé, croustillant praliné, crème praliné)

Assortiment de vin blanc et de vin rouge en adéquation avec le menu

Eau plate et gazeuse

Café/thé

Dimanche 28 mai 2017

Pique-nique à la salle des fêtes le Patural à 12 h

Sac individuel

1 salade composée

1 sandwich (jambon beurre outerrine)

1 paquet de chips

1 portion de fromage avec pain

1 gâteau

1 fruit

1 bouteille eau 50 cl

(kit serviette/couvert)

FRANCE QUEBEC Francophonie