

mai 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MIDI	VENDREDI SOIR	SAMEDI	DIMANCHE
	30	1	2	3		4	5
						<p><i>Nage de ravioles de langoustines au caviar ou Petite charlotte d'asperges vertes et de chèvre frais à l'huile d'olive</i> <i>Magret de canard sauce bigarade purée de carottes jaunes ou Citronnade de coquilles saint jacques au gaillac et à la tomate embeurée de poireaux</i> <i>Charlotte aux fraises aux biscuits roses ou tartelettes au chocolat et crème anglaise</i></p>	<p><i>Brunch</i> <i>En passant par le marché</i></p>
6	7	8	9	10	10	11	
<p>FERME</p>	<p><i>Velouté de petits pois ou Poireaux vinaigrette</i> <i>Pot au feu ou Omelette aux herbes frites</i> <i>salade lles flottantes</i></p>	<p><i>Œufs cocotte à la crème de champignons ou Terrine de volaille à l'estragon et jeune pousses</i> <i>Daube de bœuf à l'orange purée de pomme de terre ou Saumon à l'oseille et riz pilaf</i> <i>Clafoutis</i></p>	<p><i>Terrine de saumon sauce andalouse ou Salade de pot au feu</i> <i>Filet mignon de porc farci aux herbes fraîches gratin dauphinois ou Rizotto aux asperges</i> <i>Crêpes suzette</i></p>	<p><i>Salade de haricots verts et champignons à la crème ou Avocat crevettes sauce cocktail</i> <i>Emincé de volaille à l'estragon riz créole et petits légumes ou Dos de cabillaud sauce hollandaise</i> <i>pommes vapeurs Tatin de pommes</i></p>	<p><i>Feuilleté d'asperges aux perles roses ou Terrine aux deux saumons vinaigrette douce au xérès</i> <i>Estouffade de bœuf à la bourguignonne</i> <i>pommes vapeur ou Quenelles de brochets sauce Nantua</i> <i>Sablé de banane au miel granité de vin de paille ou dôme de chocolat amer et croustillant au praliné à l'ancienne</i></p>	<p><i>Carpaccio de saint jacques à la vanille ou Foie gras rôti aux épices ,toast melba de pain d'épices</i> <i>Poularde de bresse au champagne petits légumes</i> <i>Daurade aux arômes de provence</i> <i>Carpaccio d'agrumes au miel d'oranger</i> <i>tuiles aux amandes ou Tartes fines aux pommes et confiture de lait</i></p>	<p><i>Brunch</i> <i>En passant par le marché</i></p>



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MIDI	VENDREDI SOIR	SAMEDI	DIMANCHE
13 FERME	14 Mousse d'avocat au saumon fumé ou Tartare de maquereaux pommes vertes et radis roses Carré de porc rôti aux noix purée de pomme de terre ou tagliatelles au saumon Tarte normande	15 Asperges sauce ravigote ou Oeuf mollet à la florentine Parmentier de canard et salade croquante ou Cabillau pôelé aux choux Crème brûlée à la vanille	16 Salade printanière ou harengs pomme à l'huile Œufs pôelés aux choux et lardons ou Brochette du boucher sauce béarnaise frites Tarte à la rhubarbe	17 Macédoine de légumes et saumon poché ou céleri branche au roquefort Poulets sautés façon vallée d'auge tagliatelles ou Omelette aux champignons pommes de terre sautées salade Œufs à la neige	17 Crème de petits pois à la sariette ou Salade tiède de lapin aux noisettes Bar à la tapenade et piments doux au champagne ou Fricassée de volaille de bresse à la tomate acide et aux girolles Compotée de fraises et rhubarbe au bonnezeaux ou Marquise au chocolat crème de café	18 Saumon en gravlax et jeunes pousses vinaigrette d'agrumes ou Terrine de poularde en gelée et lentilles à la syrah Dos de cabillaud confit aux aromates émulsion e pommes de terre à l'ail confit ou Braisé d'ailérons farcis d'herbes au Maury gâteau de carottes à l'ail doux Bombe glacée aux pralines marc de bourgogne et fraises compotées ou tarte croustillante au	19 Brunch En passant par le marché
20 FERME	21 Salade de haricots verts et champignons à la crème ou salade de pommes de terre et poisson fumé Petit salé aux lentilles ou Merlans frits au citron et pommes persillées Tarte bourdaloue	22 Mélange de salade fèves et amandes ou Salade de volaille et granny smith Poulet poêlé Armenonville gratin de choux fleur ou Moules poulette frites Délices de pamplemousse au miel	23 Oeufs mollet et frisée aux lardons ou Quiche océane et jeunes pousses Blanquette de veau légumes printaniers Suprême de poisson à la julienne de légumes et au safran riz créole Poires belle hélène	24 Avocat aux crevettes ou asperges sauce hollandaise Fricassée de volaille à l'ancienne Tagliatelles ou Tartare de saumon aux saveurs exotiques pommes allumettes Tarte aux fraises	24 Salade de céleri et endives aux noisettes et cantal ou Barigoule d'artichauts aux gambas Carré d'agneau sur darphin et thym poêlée de légumes nouveaux ou Grand aioli à la niçoise Trifle de fraises ou Crème de baileys biscuit liqueur au café	25 Menu Normand Salade cauchoise ou Feuilleté de livarot et poires confites Pavé de saumon au cidre pommes de terre vapeur persillées ou Escalopes de veau forestières au calvados Tarte normande ou Crêpes aux pommes flambées au calvados	26 Brunch En passant par le marché

Votre adresse ici
5 rue de BEAUVAIS
77410 CHARNY

TÉLÉPHONE : 0954884148

Email : terroir.saveurs@gmail.com

Site internet: www.terroir-et-saveurs.fr

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MIDI	VENDREDI SOIR	SAMEDI	DIMANCHE
27	28	29	30	31	31			
FERME	<i>Salade Cesar ou Potage vichyssoise glacé Lapin à ma moutarde ou Saumon grillé au beurre blanc Pommes cocottes Mousse au chocolat et crème anglaise</i>	<i>Potage fraîcheur cultivateur ou Terrine de volaille à l'estragon et jeune pousses Daube de bœuf à l'orange purée de pomme de terre ou Tagliatelles au coques et beurre persillé Crumble aux abricots et romarin</i>	<i>Salade niçoise ou Salade lyonnaise Ballotines de volaille au noilly Prat petits pois à la française ou Oeufs cocotte au saumon et épinards Tarte aux griottes</i>	<i>Salade tiède pommes de terre ratte et vitelotte ou Tian d'été Truites au risling riz créole ou Médallions de porc aux petits oignons gratin de choux fleur Charlotte aux fraises</i>	<i>Crème passion- potimarron aux girolles ou Tartelettes de champignons de Paris et foie gras Navarin d'agneau printannier ou Saumon mariné et flan de carotte vinaigrette à l'orange Corne d'abondance aux fruits frais et granité de Saint Amour Fondue de chocolat et brochettes de fruits frais</i>			