



# MARCHÉ DU CHEF

*nos suggestions du jour*

## *Entrées*

### **SOUPE FROIDE DE CAROTTE** 🍷

*orange et curcuma*

### **BROUILLADE D'ŒUFS CRÉMEUSE** 🍳

*et asperges vertes*

### **CLAFOUTIS COURGETTE** 🌾🍷

*et mozzarella au basilic*

## *Plats*



*aux moules, ail et herbes fraîches*

### **DOS D'ÉGLEFIN** 🐟

*vierge au fenouil*

### **BURGER DE POULET RÔTI**

*et avocat*

### **BROCHETTE DE VEAU**

*frites et salade*

Vous souhaitez modifier le style du menu ?

Consultez nos articles "Styliser les menus" sur [assistance.menutech.com](https://assistance.menutech.com)  
pour obtenir de précieux conseils.

Bonne séance de design de menus !

Voici un exemple de menu tiré du logiciel de planification de menus  
Menutech.

Nous espérons que ce menu vous inspirera pour servir des menus sains,  
régionaux, équilibrés et diversifiés à vos invités.



## Desserts

### CHEESECAKE PISTACHE 🌾🥚🥛

*brunoise de fruits de saison*

### VERRINE PÊCHE 🥛

*crème et mascarpone*

### MILLE FEUILLES POIRE 🌾🥚🥛🥜

*chocolat et amandes torréfiées*

### FEUILLANTINE AU CHOCOLAT 🌾🥚🥛

*chantilly coco*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert: € 21

**Allergènes:** 🌾 Céréales contenant du gluten 🦀 Crustacés 🥚 Oeuf  
🐟 Poissons 🥛 Lait (y compris le lactose) 🥜 Fruit à coques

Vous souhaitez modifier le style du menu ?

Consultez nos articles "Styliser les menus" sur [assistance.menutech.com](https://assistance.menutech.com)  
pour obtenir de précieux conseils.

Bonne séance de design de menus !

Voici un exemple de menu tiré du logiciel de planification de menus  
Menutech.

Nous espérons que ce menu vous inspirera pour servir des menus sains,  
régionaux, équilibrés et diversifiés à vos invités.