

Repas à Tiercé

L'an dernier, bon nombre d'entre vous les ont regrettés, mais cette année notre traiteur nous propose à nouveau des formules repas que nous pourrions partager autour de quelques tables conviviales les 04 et 05 mai prochain à Tiercé.

Voici les propositions de repas pour les 04 et 05 mai 2024.

Il nous faut confirmer les réservations avant le 18 avril 2024.

Merci de nous retourner votre bon de réservation dès que possible avec le règlement (CB, virement ou chèque, à l'ordre de Arides, adresser à : Jean-Marie Rieublandou, 7 chemin du Menil, la Ville du Bois 91620).

Formule repas : 24,00€ TTC

Formule plateau : 14,15€ TTC

<p><i>Menu Samedi 4/05 - Soir -24,00€ T.T.C</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Tarte Fine aux Légumes du Soleil</i> <i>[Mâche, Jambon Sec, Tomatoe...]</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Parmentier de Canard</i> <i>Poêlée de Légumes Verts</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Comté - Mesclun de Salade</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Macaronade Framboise, Coulis de Fruits Rouges</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Pain - Café</i></p> <hr style="width: 20%; margin: 10px auto;"/> <p><i>Menu Samedi 4/05 - Soir -24,00€ T.T.C</i></p> <p><i>Salade Caesar au Saumon Fumé – Assortiment de Charcuterie</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Pavé de Merlu Grillé sur Peau, Beurre Blanc</i> <i>Riz Pilaf – Brunoise de Légumes</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Saint-Nectaire - Mesclun de Salade</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>« Noisettine », Crème Anglaise</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Pain - Café</i></p> <hr style="width: 20%; margin: 10px auto;"/> <p><i>Menu Dimanche 5/05 - Midi - 24,00€ T.T.C</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Assiette de Crudités Variées</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Cigaline de Volaille «Ail des Ours »</i> <i>[haut de cuisse de poulet désossé, sans peau, mariné]</i> <i>Gratin de Pommes de Terre - Ratatouille</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Camembert – Mesclun de Salade</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Salade de Fruits Frais</i></p> <p style="text-align: center;">•</p> <p style="text-align: center;"><i>Pain – Café</i></p>		<p style="text-align: center;"><i><u>Pour les exposants uniquement</u></i></p> <p style="text-align: center;"><i>Formule Plateaux-Repas_14,15€ T.T.C</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Assortiment de Crudités et Salade composées</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Terrine de Poisson</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Assortiment de Charcuterie et Viande froide</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Fromage – Dessert.</i></p>
--	--	--

Nom :		Prénom :			
Etes-vous intéressé ?	Oui	Non			
Si OUI	Samedi 04 midi	Samedi 04 soir	Dimanche 05 midi	Total :	
Repas X 24,00€					
Plateaux X 14,15€					