

**Le Festival de la Viande  
vous propose :**



## Vendredi midi 1 septembre 2023

Terrine de saumon, maison, crème citronnée  
Macédoine de légume mayonnaise

Entrecôte Grillée au barbecue, beurre Maître d'hôtel  
(viandes d'origine française)  
Frites

**25 €uros**

Fromage Babybel

Tarte Bourdaloue aux poires

**MENU EXPRESS (viande / dessert) : 20 €**

## **25 €uros** Samedi midi 2 septembre 2023

Terrine de campagne maison, chutney de fruits jaunes  
Salade paysanne aux lardons

Entrecôte Grillée au barbecue, beurre Maître d'hôtel  
(viandes d'origine française)  
Frites

Fromage  
(Babybel)

Mousse légère aux fruits rouges, coulis de fruits

**MENU EXPRESS (viande / dessert) : 20 €**

## **Grande Soirée de GALA**

Réservation Fleuriste du Pré Vert EVRON

Tél. : 02 43 58 84 70

à partir du jeudi 24 Août 2023

**Spectacle "Cabaret" et Soirée Dansante**



**Orchestre  
OASIS**

## Samedi soir 2 septembre 2023

**38 €uros**

Mise en bouche

Notre joli saumon fumé maison, blinis

Dos de Merlu (100/110 Grs) au beurre de Thym  
Fondue de poireaux

Entrecôte Grillée au barbecue, beurre Maître  
d'hôtel  
(viandes d'origine française)  
Gratin dauphinois et tomate provençale

Duo de camembert et Emmental  
Salade à l'assiette

Délice aux trois chocolats  
Crème anglaise

***Danse avec  
l'orchestre OASIS***



**Dimanche midi 3 septembre 2023**

Rillettes de poissons maison aux herbes  
fraîches

Salade de crudités aux olives

Entrecôte Grillée au barbecue, beurre

Maître d'hôtel

(viandes d'origine française)

Frites

Fromage

(Babybel)

Tarte Normande tiède

**MENU EXPRESS : Viande / Dessert : 20 €**

**Adulte : 25 €uros**

**Enfant : 20 €uros**

**(menu express)**

POSSIBILITE CHEZ LE  
FLEURISTE AU JARDIN DU PRE  
VERT D'EVRON – Av des sports  
*Tel : 02 43 58 84 70*  
A PARTIR DU JEUDI 24 AOUT 2023



**Lundi soir 4 septembre 2023**

Assiette de Charcuterie du jour

Entrecôte grillée ou Faux-Filet grillé au  
barbecue, Beurre Maître d'hôtel

(viande d'origine française)

Frites ou Pommes de terre papillote, Crème fraîche

Fromage

(Babybel)

Dessert du jour

**25 €uros**

***Soirée de clôture  
avec l'orchestre  
OASIS***



**Toutes ces soirées et tous ces repas  
sont ouverts à tout public !!!**

Dans chaque menu, le  
fromage est offert par la  
**Fromagerie BEL  
D'EVRON**

M. GAUTHIER, Traiteur  
Route du Pont-Andréux  
61130 ST GERMAIN DE LA COUDRE  
Tel : 02 33 85 18 18  
Site Internet : [www.gauthier-traiteur.fr](http://www.gauthier-traiteur.fr)  
Email : [contact@gauthier-traiteur.fr](mailto:contact@gauthier-traiteur.fr)