

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



**Orchestre
Suspens orchestra**

Vendredi midi 30 août 2024

Terrine Percheronne de campagne, confiture d'oignons
Salade frisée, croûtons et lardons

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

Frites

Fromage Mini-Babybel

Tarte amandine aux myrtilles

MENU EXPRESS (viande / dessert) : 20 €

26 €uros

Samedi midi 31 août 2024

Terrine de saumon maison marbrée aux épinards
Rémoulade citron et ciboulettes

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

Frites

Fromage Mini-Babybel

Délice chocolat noir et noisettes caramélisées
Crème anglaise

MENU EXPRESS (viande / dessert) : 20 €

26 €uros

Grande Soirée de GALA

Uniquement sur réservation

Chez le Fleuriste Au Jardin du Pré-Vert
du 26 août à 9h jusqu'au 31 août 2024 à 18h
24 av des sports à Evron - 02 43 58 84 70
(possibilité de régler à distance par CB)

Spectacle "Cabaret" et Soirée Dansante

**Orchestre
Suspens orchestra**

40 €uros

Samedi soir 31 août 2024

Mise en bouche : Rillettes de poissons maison,
crème acidulée, pain grillé

Pavé de sandre (100/110 grs), sauce Bercy
Tombée de légumes

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

Gratin dauphinois et tomate provençale

Duos de camembert et Emmental
Salade à l'assiette

Mousse à la framboise, coulis de fruits rouges

***Danse avec l'orchestre
SUSPENS
ORCHESTRA***

Dimanche midi 1^{er} septembre 2024

Jambon de Pays et salade haricots verts,
tomates et olives (micro beurre)

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

Fromage Mini-Babybel

Tarte aux poires et chocolat

MENU EXPRESS Viande / Dessert : 20 €

26 €uros

Uniquement sur réservation

Tickets à acheter le week-end
entre 10 h et 15 h
en salle de restauration

Lundi soir 2 septembre 2024

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 Mini-Babybel

Dessert du jour

26 €uros

***Soirée de clôture
avec l'orchestre
SUSPENS
ORCHESTRA***



**Tous ces repas et toutes ces soirées avec repas
sont ouverts à tout public !!!**

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

Traiteur : M. GAUTHIER
Route du Pont-Andréux
61130 ST GERMAIN DE LA COUDRE
Tel : 02 33 85 18 18
Site Internet : www.gauthier-traiteur.fr
Email : contact@gauthier-traiteur.fr