

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



**Avec Spectacle "Basque"  
et la danse avec l'Orchestre SUSPENS ORCHESTRA**

**Vendredi midi 1<sup>er</sup> septembre 2017**

**Jambon de pays, Salade aux noix et croûtons,  
beurre**

**Entrecôte Grillée avec beurre Maître d'hôtel  
(viande d'origine française)**

**Pommes Dauphines, Haricots verts**

**Fromage et Salade**

**22 Euros**

**Gâteau Basque,  
Crème anglaise**

**MENU EXPRESS (viande / dessert) : 16 €**

**Menu**

**Samedi midi 2 septembre 2017**

**Terrine de poisson aux petits légumes, Coulis  
de poivrons, Salade de riz**

**Tranche de faux Filet grillée, Sauce poivre  
(viande d'origine française)**

**Pommes paysannes aux lardons, Brocolis**

**Fromage et Salade**

**22 Euros**

**Tarte aux cerises**

**MENU EXPRESS (viande / dessert) : 16 €**

**Menu**

**Avec Spectacle  
"Basque"**



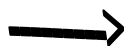
**Grande Soirée  
de GALA**

**Réservation à l'Office de Tourisme**

**Tél. : 02 43 01 63 75**

**à partir du 16 Août 2017**

**Avec Spectacle "Basque" et Soirée Dansante**



**Orchestre  
SUSPENS ORCHESTRA**

**Samedi soir 2 septembre 2017**

**Mise en bouche :**

**Tartare de thon aux câpres, Mini-toast de pain  
grillé, Tomates séchées**

**Dos de Colin sauce Basquaise,  
Piperade**

**Entrecôte grillée beure Maître d'hôtel  
(viande d'origine française)**

**Pomme Anna, Grappe de tomates confites,  
Poire au vin**

**28 Euros**

**Fromage et Salade**

**Délice de fruit rouge et son coulis**

**Menu**

*Avec le spectacle "Bande"  
et danse avec l'Orchestre SUSPENS ORCHESTRA*

**Dimanche midi 3 septembre 2017**

**Terrine de campagne aux éclats de foie gras, Confiture d'oignons, Salade**

**Tranche de faux Filet grillée, Sauce Bordelaise**

(viande d'origine française)

Gratin Dauphinois, Tomate au laurier

**Fromage et Salade**

**Tarte poire et chocolat**

**Adulte : 22 €uros**

**Enfant : 16 €uros  
(menu express)**

**Menu**

**MENU EXPRESS (viande / dessert) : 16 €**

POSSIBILITE DE RESERVER A  
L'OFFICE DE TOURISME  
D'EVRON →

Tel : 02 43 01 63 75

A PARTIR DU 16 AOUT 2017

**Lundi soir 4 septembre 2017**

**Assiette de Charcuterie**

**Tranche de Faux Filet grillée**

(viande d'origine française)

Pommes de terre papillote, Crème fraîche

**Fromage et salade**

**22 €uros** Dessert

**Menu**

*← Grande Soirée de Clôture  
avec l'Orchestre SUSPENS ORCHESTRA*

***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 : [gerard.gauthier@wanadoo.fr](mailto:gerard.gauthier@wanadoo.fr)