

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



**Spectacle Crétois et
danse avec l'orchestre
OASIS →**

Vendredi midi 30 août 2019

Terrine méditerranéenne au Rouget et poivrons
(Salade mêlée et julienne de légumes craquante,
coulis de poivrons rouges)

**Entrecôte Grillée au barbecue, beurre Maître
d'hôtel**

(Viande d'origine française)
Haricots verts, Pommes dauphines

22 €uros Fromage et Salade

Délice au caramel et poire, crème anglaise

MENU EXPRESS (viande / dessert) : 18 €

Samedi midi 31 août 2019

22 €uros

Salade crétoise

(Tomates, Concombres, Olives noires, Poivrons rouges et verts,
Fromage de brebis, Jambon de pays)

Entrecôte Grillée au barbecue, beurre Maître d'hôtel

(Viande d'origine française)

Poêlée de pommes de terre à la méridionale, Brocolis

Fromage et Salade

Mousse légère au yaourt et fruits rouges, Coulis de fruits

MENU EXPRESS (viande / dessert) : 18 €

**Spectacle
Crétois**



**Grande Soirée
de GALA**

Réservation à l'Office de Tourisme
Tél. : 02 43 01 63 75
à partir du 20 Août 2019

**Spectacle "Crétois" et
Soirée Dansante**



**Orchestre
OASIS**

Samedi soir 31 août 2019

28 €uros

Mise en bouche :

Poulpe et légumes à la grecque

Daurade rôtie à l'huile d'olive, Caviar d'aubergines
Grappe de tomates confites, Tombée de fenouil,
Vinaigrette aux olives noires concassées et herbes
fraîches

Entrecôte grillée au barbecue, beurre Maître d'hôtel

(Viande d'origine française)

Pommes de terre Anna, Tomates au laurier

Duo de Camembert et Emmental, Salade

**Duo de mousse chocolat blanc et fraises,
Coulis de fruits**

**Spectacle Crétois et
danse avec
l'orchestre OASIS**



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

Tel : 02 43 01 63 75

A PARTIR DU 20 AOUT 2019



Dimanche midi 1^{er} septembre 2019

Duo de terrine de saumon et Tzatziki
Salade verte aux olives

**Entrecôte grillée au barbecue, beurre Maître
d'hôtel**

(Viande d'origine française)

Gratin dauphinois et Poêlée de légumes

Fromage et Salade

Tarte tiède aux poires et amandes

MENU EXPRESS (viande / dessert) : 18 €

Adulte : 22 €uros

Enfant : 18 €uros

(menu express)

Lundi soir 2 septembre 2019

Assiette de Charcuterie

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

(Viande d'origine française)

Pommes de terre papillote, Crème fraîche

Fromage et salade

Dessert

22 €uros

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



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
Email : contact@gauthier-traiteur.fr