

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



## 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  
(viandes d'origine française)

Frites

**26 €uros**

Fromage Babybel

Tarte amandine aux myrtilles

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

## Samedi midi 31 août 2024

Terrine de saumon maison marbrée aux épinards  
Rémoulade citron et ciboulettes

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

Frites

**26 €uros**

Fromage  
(Babybel)

Délice chocolat noir et noisettes caramélisées  
Crème anglaise

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

## 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

(viandes 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

## Grande Soirée de GALA

**40 €uros**

Réservation Fleuriste du Pré Vert EVRON

Tél. : 02 43 58 84 70

à partir du jeudi 26 août 2024

Spectacle "Cabaret" et Soirée Dansante



**Orchestre  
Suspens orchestra**

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



**Dimanche midi 1<sup>er</sup> septembre 2024**

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

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

**26 €uros**

Fromage  
(Babybel)

Tarte aux poires et chocolat

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

**Adulte : 26 Euros  
Enfant : 20 Euros  
(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 26 AOUT 2024



**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  
(Babybel)

Dessert du jour

**26 €uros**

***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 : [contact@gauthier-traiteur.fr](mailto:contact@gauthier-traiteur.fr)