

LES FORMULES DE LA BRASSERIE LE PROVENÇAL

LES BUFFETS SONT A VOLONTE

****Formule à 20 €uros : (Hors Boissons)***

Buffet de Hors Œuvre + Buffet Dessert

****Formule à 23 €uros : (Hors Boissons)***

Buffet de Hors Œuvre + Plat Chaud au Choix

Ou

Plat chaud au Choix + Buffet Dessert

****Formule à 26 €uros : (Hors Boissons)***

Buffet de Hors Œuvre + Plat Chaud au Choix + Buffet Dessert

Le Vendredi soir, soirée de la mer

****Formule unique à 28 €uros : (Hors Boissons)***

**Buffet de Hors Œuvre + Buffet de Fruits de Mer + Plat Chaud au Choix +
Buffet Dessert**

****LE MENU ENFANT 9 €uros : (jusqu'à 10 ans)***

**Buffet de Hors Œuvre
+ Vatel Burger ou Poulet Fermier
Frites à Volonté
+ Buffet Dessert
(Pepsi-cola ou Jus d'orange à volonté)**

LES PLATS CHAUDS

LES POISSONS

Brochette de Crevettes Tropicales,
Risotto au Citron et Brunoise de Légumes, Coulis de Crustacés

Filets de Sole Tropicale Meunière, Crème de Curry,
Choux et Châtaignes

Pavé de Cabillaud Servi en Aioli,
Légumes de Printemps

Pavé de Saumon Pané aux Noisettes,
Pomme Grenaille et Champignons, Velouté de Brocoli

Marmite du Pêcheur (Loup de Mer et Noix de St Jacques),
Pomme de Terre et Fenouil

LES VIANDES

Tajine de Jarret de Boeuf,
Légumes du Moment

Souris d'Agneau Braisée au Thym,
Fricassée de Fèves de Soja, Pâtes au Pistou

Tartare de Bœuf aux Condiments,
Frites et Mesclun au Vinaigre Balsamique

Magret de Canard Rôti au Poivre Vert,
Fricassée de Champignons et Polenta en Frites

Bavette de Bœuf Poêlée à l'Echalote,
Gâteau de Pomme de Terre, Sauce Madère

COIN DES PATES

Raviolis de Ricotta et Epinard
Sauce Tomate au Basilic, Tuile de Parmesan