

Menu 2014 Convention Inoubliable

Présentation des plats



Lasagne au poulet

Ingrédients : pâte type lasagne, escalopes de poulet, crème légère, fromage type emmental et épices

Caractéristiques :

Historiquement, c'est notre meilleur plat dans la session Pâtes. Lasagne très appréciée des gourmands (la part est très copieuse).

Ravioli 4 fromages sauce brocolis

Ingrédients : pâte type ravioli 4 fromages, brocolis, lait et épices

Caractéristiques : Des pâtes sont très appréciées des clients qui ne font jamais la cuisine, car cela les permet d'avoir un repas consistant.



Saucisses fumées aux oignons

Accompagnement : riz parfumé aux lardons et salade de poivrons grillés

Caractéristiques : La plupart de nos clients le demande pour le déjeuner. Un repas bon et équilibré.



Poulet stroganoff

Accompagnement : riz parfumé aux lardons et salade de poivrons grillés.

Caractéristiques : Repas très équilibré, avec un excellent rapport protéine/calorie. Le poulet plaît à la majorité des clients, surtout avec sa sauce plutôt douce.



Menu 2014

Convention Inoubliable



Lasagne bolognaise

Ingrédients : pâte type lasagne, viande bœuf hachée, crème légère, fromage type emmental et épices

Caractéristiques : Une valeur sûre. Lasagne très appréciée des gourmands (la part est très copieuse).



Mousse au chocolat noir

Ingrédients : chocolat noir, lait, rhum, œufs

Caractéristiques : La grande star dans notre carte de desserts. Dessert léger qui propose une option supplémentaire à la traditionnelle Danette chocolat.

Les différents plats ci dessus sont
proposés en menu avec boisson et dessert.