

REPAS A THEME FOYER SOLEIL 2024

18 JANVIER	THEME : ANNEAU BLEU DES JO - LA FRANCE Kir à la châtaigne / toasts rillettes Tartiflette Salade verte Plateau de fromages prestation Tarte au citron meringuée
15 FEVRIER	THEME : RESIDENCE SOLEIL Pineau Feuilleté d'escargots Cuisse de pintade, pommes de terre à la diable Plateau de fromages Banane flambée
21 MARS	THEME : ANNEAU NOIR DES JO - L'AFRIQUE Martini blanc + accras de morue Bobotie (recette de viande hachée- raisin et amandes mixés) Tajine de légumes + riz créole Plateau de fromages prestation Blofoto + salade d'orange-cannelle-fleur d'oranger THÉ A LA MENTHE PENDANT REPAS
11 AVRIL	THEME : MENU PRINTANIER Muscat moelleux Fagots d'asperges Agneau et mogettes Plateau de fromages Moelleux au chocolat / crème anglaise
23 MAI	THEME : ANNEAU JAUNE DES JO - L'INDE Kir + 1 litchi servi dedans Petits nems poulet/poisson + sauce Porc au caramel Nouilles chinoises Plateau de fromages prestation Cake au thé vert + glace litchi ou fruits exotiques
20 JUIN	THEME : LA GRECE Ricard + crackers Salade grecque + pain pita Moussaka maison Plateau de fromages prestation Mélopita d'Athènes

18 JUILLET	<p style="text-align: center;">THEME : MENU CHARENTAIS</p> <p>Pineau Melon Moules frites Plateau de fromages Glace liégeoise</p>
22 AOUT	<p style="text-align: center;">THEME : MENU DE PROVENCE</p> <p>Rosé pamplemousse Pissaladière Gigolette de lapin, haricots beurre et sauce champignon Plateau de fromages Tropézienne</p>
19 SEPTEMBRE	<p style="text-align: center;">THEME : ANNEAU ROUGE DES JO - L'AMÉRIQUE</p> <p>Mojito / mojito sans alcool Guacamole + tortillas Chili con carne Riz Plateau de fromages prestation Flan mexicain (caramel crémeux)</p>
16 OCTOBRE	<p style="text-align: center;">THEME : MENU BRETON</p> <p>Chouchen Galette bretonne (jambon fromage champignons) Champignons au four et salade verte Plateau de fromages Far breton</p>
14 NOVEMBRE	<p style="text-align: center;">THEME : ANNEAU VERT DES JO - L'OCÉANIE</p> <p>Cocktail de fruits avec et sans alcool Toasts de rillettes océanes (thon + fromage ail et fines herbes) Cari de poisson Purée de patate douce Plateau de fromages prestation Lamington (avec noix de coco à part)</p>
19 DECEMBRE	<p style="text-align: center;">THEME : REPAS DE NOËL</p> <p>Soupe de champagne Huîtres et mini chipolatas Dinde rôtie aux marrons, pommes duchesses, haricots verts Plateau de fromages Bûche pâtissière.</p>