

REPAS A THEME POUR FOYER SOLEIL 2025

| | |
|-------------------|--|
| 23 JANVIER | <p style="text-align: center;">THEME : Le Groenland Océan arctique</p> <p>Vin chaud Tarte aux deux saumons KOTTBULLAR : Boulettes de viande à la crème, Pommes vapeur, gelée de groseille, sauce aux airelles Plateau de fromages prestation Omelette norvégienne</p> |
| 13 FEVRIER | <p style="text-align: center;">THEME : Ile de Ré</p> <p>Pineau rouge et blanc Feuilleté d'escargot Dos de cabillaud au safran Pommes de terre grenailles Fromage de chèvre Tourteau fromager</p> |
| 20 MARS | <p style="text-align: center;">THEME : ile de la Réunion Océan pacifique</p> <p>Punch + samoussa Rougail saucisse Riz + haricots rouges Plateau de fromages prestation Blanc manger coco au coulis de mangue</p> |
| 17 AVRIL | <p style="text-align: center;">THEME : Noirmoutier</p> <p>Assiette de charcuterie Veau marengo Haricots blancs St paulin Brioche perdue caramel beurre salé</p> |
| 22 MAI | <p style="text-align: center;">THEME : Tahiti Océan pacifique</p> <p>Punch tahitien + crackers Salade de crevettes ananas Poulet fafa Purée de patates douces Plateau de fromages prestation Glace mangue - coco + chantilly</p> |
| 19 JUIN | <p style="text-align: center;">THEME : ile d'Oléron Océan atlantique</p> <p>Pineau des Charentes + toasts (verrines rillettes de poisson) Melon chiffonnade de jambon Mouclade Frites Plateau de fromages prestation Galette charentaise + crème anglaise</p> |

| | |
|----------------------------|--|
| <p>17 JUILLET</p> | <p>THEME : Le Japon</p> <p>Saké Nem avec salade, menthe et sauce Sauté de porc au caramel Riz cantonnais Salade de fruits exotiques et thé vert</p> |
| <p>21 AOUT</p> | <p>THEME : Le Maroc</p> <p>Vin boulaouane Couscous avec merguez et poulet (sauce harissa forte à côté) Salade verte Glace menthe et petits gâteau marocains</p> |
| <p>18 SEPTEMBRE</p> | <p>THEME : Les Antilles mer des caraïbes</p> <p>Punch ananas Accras et boudin antillais Colombo de porc Riz madras Plateau de fromages prestation Cake à la banane + chocolat liquide + chantilly</p> |
| <p>02 OCTOBRE</p> | <p>THEME : La Sicile</p> <p>Vin marsala Bruschetta tomate ail et saumon Pâtes spaghetti avec macaronnade sicilienne (boulettes de bœuf tomate) Plateau de fromage avec du bleu et du chèvre Tiramisu café marsala</p> |
| <p>20 NOVEMBRE</p> | <p>THEME : la Corse mer méditerranée</p> <p>Cap corse + curly Charcuteries corses Estouffade de sanglier aux châtaignes Plateau de fromages prestation Gâteau aux clémentines</p> |
| <p>18 DECEMBRE</p> | <p>THEME : REPAS DE NOËL</p> <p>KIR Huîtres et crevettes Sauté de chapon aux champignons Gratin dauphinois au marrons Plateau de fromages prestation Bûche glacée + cigarette russe</p> |