

# Escapade Classique

« Repas assis jusqu'à 100 personnes »

(1 entrée, 1 plat chaud, 1 accompagnement, 1 dessert ou 1 fromage)

## Entrée au choix

- **Salade paysanne** (mesclun, carotte râpé, lardon, crouton, œuf poché, chèvre, tomate cerise)
- **Salade printanière** (mesclun, avocat, tomate, haricot vert, papaye, kiwi, concombre, pamplemousse, radis)
- **Salade fraîcheur** (carotte, céleri-rave, chou blanc ou rouge, concombre, radis, tomate)

## Plats chauds au choix

### Plats au choix

- Brochette de bœuf sauce au poivre
- Sauté de porc aux oignons et aux épices.
- Poulet au lait de coco et au curry.
- Rosace de volaille farcie aux épinards
- Poisson en papillote (cabillaud ou truite).
- Brochette de Saint-Jacques et cabillaud.
- Pavé de bar sauce au vin rouge.

### Garnitures :

- Tomate provençale
- Fagot d'haricots verts
- Jardinière de légumes.
- Carottes glacées

## Accompagnement au choix

Riz pilaf ou au curry, pomme de terre à l'anglaise, purée de pomme de terre, gratin dauphinois, pomme dauphine, pâte, tagliatelle, aloco, haricots verts, purée de patate douce.

## Dessert au choix

- Crème catalane
- Dégué ou tiakri (semoule de mil, yaourt, lait, sucre)
- Salade ou brochettes de fruits de saison ou exotique
- Tiramisu : fraise, chocolat, mangue, passion
- Fontaine au chocolat avec sa diversité de fruits