



AU CIS, APPRÉCIEZ UN REPAS AUTHENTIQUE !

Préparé par notre chef Laurent et son équipe

COMPOSEZ VOTRE MENU

Entrée/plat ou plat/dessert :
22.10 € par personne

Entrée, plat et dessert : 27.40
€ par personne

Nos tarifs comprennent le service à l'assiette ou en buffet, le nappage et la vaisselle.

LES ENTREES

- Pithiviers au jambon de Reims, poireaux ou endives selon la saison
- Salade de lentillons de champagne au boudin blanc de Rethel
- Cassolette de jambon de Reims au chaource
- Cassolette de cabillaud à la crème de chaource
- Feuilleté ou brioché au boudin blanc de Rethel, salade verte
- Quiche au saumon et épinards frais

LES PLATS

- Barbecue (saucisses/merguez/brochettes de volaille, lard mariné)
- Sauté de veau à la provençale (poivrons, tomates séchées, olives).
- Sauté de porc cuisiné à la moutarde de Reims
- Sauté de bœuf façon carbonade
- « Tommetiflette » au jambon des Ardennes, salade verte
- Pithiviers de jambon de Reims au chou ou endives ou poireaux

ACCOMPAGNEMENTS

Féculeux au choix : Riz pilaf aux légumes cuits à la vapeur / gratin dauphinois à la crème / Râpé de pommes de terre / Frites fraîches de pomme de terre ou de patate douce / Poêlée de légumes selon la saison / Pomme grenaille.

Légumes au choix : Bâtonnets de carottes fraîches en vapeur / Haricots verts persillés / Endives braisées / Pois carotte à la Française / Courge butternut / Cube de potimarron.

DESSERTS

- Tarte fine aux pommes
- Crème brûlée
- Charlotte au chocolat et biscuits roses de Reims
- Tiramisu aux biscuits roses de Reims
- Galette à suc (Ardennais)
- Salade de fruits frais
- Café ou thé gourmand

BOISSONS

- Eau plate et gazeuse
- Vin blanc, rosé ou rouge (1 bouteille / 4 personnes)
- Thé ou café

CONTACT
Laurent MATHY
laurent@cis-reims.com

03 26 40 52 92 ou
06 20 60 08 34



épicétapes
CIS DE CHAMPAGNE
REIMS