

REPAS AMÉLIORÉS

MENUS 2020

TARIF 2 PLATS

Entrée, plat ou plat, dessert 23.50 € / pers

TARIF 3 PLATS

Entrée, plat, dessert 28.00 € / pers

BOISSONS

Eau plate, eau gazeuse

Vin blanc, rosé ou rouge sur demande (1 bouteille / 4 personnes)

Bière de la région

Café ou thé

*Bon
Appétit*

LAURENT MATHY, RESPONSABLE DES CUISINES

laurent@cis-reims.com

03 26 40 52 92 / 06 20 60 08 34



éthicétapes

CIS DE CHAMPAGNE

MENU D'ÉTÉ


JUIN, JUILLET, AOUT

ENTRÉES

Gaspacho épicé 

Tartare de saumon aux jeunes pousses

Terrine de légumes au coulis de tomates


Salade de haricots verts, pommes de terre
et tomates 

PLATS

Brochette de poulet mariné au yaourt de
brebis, curcuma et pommes de terre rôties

Tarte à la courgette et saumon fumé

Salade de poulet grillé

Salade de pastèque et melon au basilic,
éclat de chèvre frais 

Brochette de saumon et lard fumé,
courgettes croquantes

DESSERTS

Clafoutis aux fruits de saison

Coupe glacée

Salade de fruits frais au sirop de vanille,
cannelle et sablé

Café ou thé et douceurs de saison

