



# REPAS AMÉLIORÉS

## MENUS 2021

### 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

