



éthic'étapes

CIS DE CHAMPAGNE
REIMS

MENUS AMÉLIORÉS 2023

Choix unique pour le groupe

PLATS

Tarif 2 plats :

Entrée/plat ou plat/dessert

Tarif 3 plats :

Entrée/plat/dessert

BOISSONS

Eau plate, eau gazeuse

Vin blanc, rosé ou rouge sur demande

(1 bouteille / 4 personnes)

Bière de la région

Café ou thé



LAURENT & MÉLANIE

laurent@cis-reims.com

03 26 40 52 92 / 06 20 60 08 34

MENU D'AUTOMNE

SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE

ENTRÉES

- Tarte pomme d'amour (quiche revisitée)
- Gratin de légumes d'automne 
- Velouté de courge butternut, châtaignes et lentilles corail. 
- Salade d'automne aux légumes rôtis 

PLATS

- Joue de boeuf façon carbonade au pain d'épices de Reims, frites de patate douce.
- Tourte au boudin blanc de Rethel aux champignons, tomates séchées.
- Crumble de potiron au parmesan 
- Blanquette de dos de cabillaud, fondue de poireaux, carottes et pomme de terre.

DESSERTS

- Tiramisu champenois aux biscuits roses de Reims
- Café ou thé gourmand et ses mignardises
- Galette à suc' Ardennaise
- Dessert glacé surprise



Plat végétarien