



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'ÉTÉ

JUIN, JUILLET, AOUT

ENTRÉES

- 🌿 Céréales en salade, pesto vert et mozzarella
Melon au porto, jambon sec revisité
Salade de vermicelles, crevettes, avocat, oeuf,
coriandre
- 🌿 Tarte aux légumes d'été

PLATS

Poulet champenois à la moutarde de Reims,
estragon et champignons, riz, légumes d'été.

Assiette régionale (andouillette de Troyes,
boudin blanc de Reithel, jambon de Reims),
accompagnée de sa pomme au four, crème
fraiche, ciboulette, moutarde de Reims.

Escalope de saumon à la sauce citron et aneth,
riz aux légumes.

- 🌿 Tagliatelles à la carotte et basilic

DESSERTS

Tiramisu champenois aux biscuits roses de
Reims

Café ou thé gourmand et ses mignardises

Galette à suc' Ardennaise

Dessert glacé surprise

🌿 Plat végétarien