



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'HIVER

DÉCEMBRE, JANVIER, FÉVRIER

ENTRÉES

Pâté en croûte champenois

Cassolette d'épinards au saumon fumé

 Quiche épinard, tomates séchées et noix

Salade à la patate douce rôtie, betterave et

 feta.

PLATS

Tartiflette au chaource, salade verte

Cassolette de petits légumes au jambon de
Reims

Potée champenoise

Filet de merlu, sauce au beurre blanc et riz,
oignons cuisinés au vin rouge.

 Chili con carne végétarien

DESSERTS

Tiramisu champenois aux biscuits roses de
Reims

Café ou thé gourmand et ses mignardises

Galette à suc' Ardennaise

Dessert glacé surprise



Plat végétarien