



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](mailto:laurent@cis-reims.com)

03 26 40 52 92 / 06 20 60 08 34

# MENU DE PRINTEMPS

MARS, AVRIL, MAI

## ENTRÉES

Asperges mimosa et lard grillé, pousses d'épinard.

Salade champenoise au jambon de Reims, tomme de la région.

 Tarte spirale aux légumes de printemps.  
Velouté de pois frais à la menthe, croûtons, crevettes grillées.

## PLATS

Echine de porc à la bière de Reims, pommes de terre Beyemne.

Croustade de poissons, sauce aux herbes, petits légumes.

Boudin blanc de Reims, sauce suprême, carottes et champignons.

 Tajine aux légumes de printemps.

## DESSERTS

Tiramisu champenois aux biscuits roses de Reims

Café ou thé gourmand et ses mignardises

Galette à suc' Ardennaise

Dessert glacé surprise

 Plat végétarien