

LES PRESTATIONS DE RESTAURATION

BOOK 2022-2023

APERITIF



Apéritif

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

LE PETIT APÉRITIF

SALLE DE RÉCEPTION

COMPOSITION DE LA PRESTATION

Sans alcool :

- 3 jus de fruits
- Biscuits apéritifs
- Eau plate, gazeuse

Option avec alcool :

+ Un kir composé :

- Vin blanc "Domaine de Pellehaut"
- Crème de cassis



Apéritif

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

LE PETIT APÉRITIF
CANAPÉS

SALLE DE RÉCEPTION

COMPOSITION DE LA PRESTATION

Sans alcool :

- Cocktail de fruits maison
- Assortiment d'amuses bouches 5 pièces par personnes
- 3 jus de fruits
- Eau plate, gazeuse

Option avec alcool :

- + Crémant "Domaine Sarabelle"
- + Vin blanc "Domaine de Pellehaut"
- + Vin rouge "Domaine de Pellehaut"
- + Crème de cassis

AMUSES BOUCHES

Mini wrap chèvre et petits légumes
Petits fours feuilletés
Mini empanadas au boeuf tex mex
Chouquette au comté

AMUSES BOUCHES

Trio de mini roulé cocktail
Mini sandwich nordique
Chouquette pavot emmental
Feuilleté saucisse cocktail

Apéritif

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

APÉRITIF DU CHEF

SALLE DE RÉCEPTION

COMPOSITION DE LA PRESTATION

Sans alcool :

- 2 Cocktails de fruits maison
- Assortiment d'amuses bouches 8 pce/pers
- 3 jus de fruits
- Eau plate, gazeuse

Option avec alcool :

- + Coupe de Champagne
- + Crémant "Domaine Sarabelle"
- + Vin blanc "Domaine L'enclos des Braves"
- + Vin rouge "Domaine Sabina"
- + Crème de cassis

AMUSES BOUCHES

Mini empanadas au bœuf façon Tex-Mex
2 brochettes de poulet Teriyaki
Crevette en chemise tempura
Sandwich club nordique au saumon
Verrine d'écrevisse à l'escabèche
Trio de mini tartares de poissons
Mini cheeseburger cocktail

REPAS DE RECEPTION



Repas de réception

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

*FORMULE SELF
SERVICE*

*SALLE DE RECEPTION
SERVICE AU SELF*

COMPOSITION DE LA PRESTATION

- **Apéritif niv.1 avec ou sans alcool (en option)**
- **Une entrée :** *Dressé du jour ou bar à crudité*
- **Un plat du jour :** *Féculent et légume avec viande ou poisson*
- **Un laitage :** *Yaourt, portion de fromage ou fromage blanc*
- **Un dessert :** *Composant du dessert bar ou le dressé du jour*
- **Fruit de saison**

*Café, thé et vins en option

EXEMPLE ENTRÉE

Quiche épinard
ricotta

Croque
monsieur

Verrine tomate
mozzarella

Pizza mexicaine

EXEMPLE PLAT

Cuisse poulet
ou
Dos de lieu noir

Riz Thaï

Carotte Vichy

Poêlée légumes de
saison

EXEMPLE DESSERT

Muffins aux pépites de
chocolat

Crumble poire

Tarte citron
meringuée

Brownie

Repas de réception

FORMULE SELF SERVICE

Niv
01

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CARTE DU JOUR

APÉRITIF

(sur commande)

ENTRÉE

Quiche thon tomate

ou

Crumble salé aux légumes du soleil

PLAT DU JOUR

Sauté de bœuf bourguignon

ou

Poisson du jour frais meunière

Pomme de terre rôties aux herbes de provence

Fricassée de courgettes en persillade

DESSERT

Laitage au choix

yaourt aux fruits, fromage portion, fromage blanc

Cheesecake et coulis de fruits rouges

Repas de réception

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

FORMULE DU CHEF

SALLE DE RÉCEPTION
SERVICE EN OPTION

COMPOSITION DE LA PRESTATION

- **Apéritif niv.1 avec ou sans alcool**
- **Une entrée :** *Dressée sur assiette*
- **Un plat du jour :** *Féculent et légume avec viande ou poisson*
- **Un dessert :** *Dressé sur assiette*
- **Café, thé.**

*Bouteille de vin en option

EXEMPLE ENTRÉE

*Velouté de butternut et
chips de bacon*

*Salade de magret fumé
et roquette*

*Feuilleté Margarita sur
lit de mesclun*

EXEMPLE PLAT

*Cuisse de poulet rôti
Saucisse de toulouse*

*Encornets à la
provençale*

Tagliatelles

*Poêlée de légumes de
saison*

EXEMPLE DESSERT

*Tartelette au citron
meringuée*

*Tartelette crumble aux
fruits rouges*

*Fondant cœur coulant au
chocolat*

Repas de réception

Niv

02

FORMULE DU CHEF

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CARTE DU JOUR

APÉRITIF

(niveau 1 avec ou sans alcool)

ENTRÉE

Salade de magret de canard fumé, pousses
de roquette et vinaigrette balsamique

PLAT DU JOUR

Cuisse de poulet rôti et son jus au thym

ou

Filet de colin en croûte de persil

Poêlée carottes, navets miel et cumin

Tagliatelles à l'huile d'olive

DESSERT

Fondant cœur coulant au chocolat
crème anglaise

Repas de réception

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

FORMULE GOURMANDE

SALLE DE RÉCEPTION
AVEC SERVICE

COMPOSITION DE LA PRESTATION

- **Apéritif niv.2 avec ou sans alcool**
- **Une entrée** : Dressée et servie sur assiette
- **Un plat du jour** : Le plat du chef et ses accompagnements
- **Plateau de 3 fromages**
- **Un dessert** : Dressé et servi sur assiette
- **Café, thé et vin inclus**

EXEMPLE ENTRÉE

Feuilleté de caviar
d'aubergine

Carpaccio de bœuf mariné
sur lit de roquette

Velouté de fruits de mer à
la bisque de homard

EXEMPLE PLAT

Demi magret de canard au
romarin
ou

Filet de truite crème d'ail et
ciboulette

Coeur de blé tandoori

Fricassé de légumes
croquants et graines de lin

EXEMPLE DESSERT

Pyramide carrousel au
chocolat

Poire en trompe l'œil

Mille feuille renversé
caramel au beurre salé

Repas de réception

Niv

03

FORMULE GOURMANDE

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CARTE DU JOUR

APÉRITIF

(niveau 2 avec ou sans alcool)

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf mariné
dôme de roquette et copeaux de parmesan

PLAT DU CHEF

Rôti de dinde orloff
sauce forestière

ou

Dos de lieu noir sauce hollandaise

Duo de courgettes en persillade et graines de chia

Tagliatelles à l'huile d'olive

DESSERT

Plateau de 3 fromages
Brie de Meaux, tomme de Savoie, Cantal jeune

Pomme en trompe l'œil

Café, thé

Repas de réception

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

FORMULE ETOILEE

SALLE DE RÉCEPTION
AVEC SERVICE

COMPOSITION DE LA PRESTATION

- **Apéritif niv.3 avec ou sans alcool**
- **Mise en bouche**
- **Une entrée** : Dressée et servie sur assiette
- **Un plat du jour** : Le plat du chef et ses accompagnements
- **Plateau de 3 fromages** avec option "Maison Betty"
- **Café ou thé gourmand** : Assortiment de 3 pièces
- **Vins inclus**

EXEMPLE ENTRÉE

Tartare de cabillaud zeste de citron vert et sésame noir

Carpaccio de st jacques marinade exotique émulsion gingembre

Crème brûlée au foie gras

EXEMPLE PLAT

Demi magret flambé sauce au cognac

Rôti de veau de 7 heures et légumes braisés

Saumon à la plancha mariné façon teriyaki

EXEMPLE DESSERT

Macaron

Mini crème brûlée

Mini tarte tropézienne

En option mignardises prestigees de la maison "Authié"

Repas de réception

Niv

04

FORMULE ETOILEE

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CARTE DU JOUR

APÉRITIF

(niveau 3 avec ou sans alcool)

MISE EN BOUCHE

Velouté de panais émulsion au sésame

ENTRÉE

Carpaccio de st jacques marinade
exotique émulsion gingembre

PLAT DU CHEF

Saumon d'Ecosse en marinade mi cuit à la plancha

Duo de courgettes en persillade et graines de chia

Pommes de terre grenailles rôties

DESSERT

Plateau de 3 fromages

Brie de Meaux, tomme de Savoie, Cantal jeune

Café gourmand

macaron, mini crème brûlée, mini tropéziènne

Show cooking



Une prestation de show cooking est disponible pour animer vos prestations de réceptions...

ANIMATIONS

- **Plancha terre et mer**

Brochettes de viande ou crustacés marinés cuites à la plancha et devant les convives

- **Atelier découpes**

Découpe à la demande et devant les convives de fromages ou jambons A.O.P

- **Show cooking foie gras** (sur devis)

Animation autour du foie gras sur plancha, flambé au cognac agrémenté de divers accompagnements

Il est possible d'adapter une animation sur proposition de menu déjà existante, n'hésitez pas à demander des précisions à votre interlocuteur de la M.A.S.

BUFFET A LA FRANÇAISE



Buffet classique

Niv

01

newrest × 

*FORMULE SELF
SERVICE*

**SALLE DE RÉCEPTION
SANS SERVICE**

COMPOSITION DE LA PRESTATION

- **Une entrée** : *Composition de notre Salad'bar*
- **Un plat du jour** : *Le plat du self avec ses accompagnements*
- **Un dessert du jour** : *Les dessert du self*

**Apéritif - bouteille de vin - café et thé en option*

EXEMPLE ENTRÉE

*Salad'bar : Carottes,
concombres, tomates...*

Feuilleté au fromage

Pizza maison

EXEMPLE PLAT

*Cuisse de poulet
accompagné de riz au curry
et ces aubergine grillées*

*Filet de lieu noir et son
chou romanesco*

*Saucisse de Toulouse
assorti avec une semoule
aux raisins secs*

EXEMPLE DESSERT

Tarte flan pâtissier

*Mousse chocolat
maison aux noisettes
hachées*

Salade de fruits

Buffet classique

FORMULE SELF SERVICE

Niv
01

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CARTE DU JOUR

APÉRITIF (sur commande)

ENTRÉE

Méli-mélo de tomate/concombre

ou

Carottes râpées et persil

PLAT DU CHEF

Saucisse de Toulouse
et sa sauce forestière

ou

Filet de maquereau frais et sauce citron

Penne rigate

Courgettes persillées à la vapeur

DESSERT

Flan pâtissier

Buffet du Chef

Niv

02

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

FORMULE DU CHEF

SALLE DE RÉCEPTION
SERVICE EN OPTION

COMPOSITION DE LA PRESTATION

- **Apéritif niv.2 sans alcool**
- **Deux salades composées** : *Une féculent et une légume*
- **Plateau de charcuterie**
- **Volaille froide**
- **Assortiments de deux fromages**
- **Un dessert**
- **Café, thé.**

*Apéritif avec alcool et bouteille de vin en option

EXEMPLE SALADE

Salade composée composée de pâte au pesto accompagné de tomates cerises et billes de mozzarella

Salade composée de concombre au maïs à la feta et aux olives noires

EXEMPLE PLAT

Pilon de poulet
Tex-Mex
ou
Filet de dinde à la mexicaine
ou

Brochettes d'ananas au poulet mariné

EXEMPLE DESSERT

Tarte citron
ou
Tarte framboise

Buffet du Chef

Niv

02

FORMULE SELF SERVICE

newrest × CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CARTE DU JOUR

APÉRITIF

(niveau 2 avec ou sans alcool)

ENTRÉE

Taboulé à l'oriental

ou

Salade estivale : concombre/feta/menthe

PLATEAU FROID

Rôti de dinde et sa sauce tartare

Plateau de charcuterie

Jambon blanc, Jambon sec et Chorizo
cornichon et petit beurre

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Brie de Meaux et Cantal

PLATEAU DE DESSERT

Tarte au citron

Café, thé

Buffet Gourmet

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

*FORMULE
GOURMANDE*

SALLE DE RÉCEPTION
SERVICE EN OPTION

COMPOSITION DE LA PRESTATION

- **Apéritif niv.3 avec ou sans alcool**
- **Trois salades composées** : Une féculent et deux crudités
- **Trois plats protidiques** : Viandes et/ou poissons
- **Plateau de 4 fromages** : Avec option "Maison Betty"
- **Deux desserts** : Plateau de 2 desserts
- **Panière de fruits frais de saison**
- **Café, thé.**
- **Bouteilles de Vin inclus**

*Apéritif avec alcool en option

EXEMPLE SALADE

Pousses d'épinards
saupoudré de parmesan
et croûtons

Endives aux noix et au
roquefort

Pommes de terre
grenaille aux oignons
rouges et champignon de
Paris

EXEMPLE PLAT

Filets de poulet marinés
et

Saucisse de Toulouse
et

Rôti de porc

EXEMPLE DESSERT

Bande de tiramisu
et
Tarte
Bourdaloue

Buffet Gourmet

FORMULE GOURMANDE

Niv

03

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CARTE DU JOUR

APÉRITIF

(niveau 3 sans alcool)

ENTRÉE

Taboulé libanais au boulgour
Tomate et mozzarella au basilic
Duo de carotte râpée orange et jaune

PLATEAU FROID

Filet de poulet tex-mex
Saucisse de Toulouse et sauce cocktail
Rôti de porc et sauce estragon

PLATEAU DE 4 FROMAGES

Emmental, Roquefort, Camembert et Tomme Noire

DESSERT

Tiramisu et tarte bourdaloue aux poires

Panière de fruits frais de saison

Café, thé

Cocktail unique

ONLY

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

DÉJEUNATOIRE
OU
DINATOIRE

SALLE DE RÉCEPTION
AVEC SERVICE EN OPTION

COMPOSITION DE LA PRESTATION

- **Mignardises:** Assortiment de 24 pièces, entrées, plats, desserts, au format cocktail
- **Jus de fruit :** 3 variantes de jus minimum
- **Deux cocktails de fruits ou smoothie**
- **8 pièces par personnes :**
 - *Bouchées*
 - *Canapés*
 - *Toasts*
- **Bouteilles de vin incluses**

AMUSES BOUCHES

Mini wrap chèvre et petits légumes
Petits fours feuilletés
Mini empanadas au poulet tex mex
Chouquette au roquefort

AMUSES BOUCHES

Trio de mini roulé cocktail
Mini sandwich nordique
Verrine méditerranéenne
Mini navettes cocktail

Cocktail unique

DINATOIRE OU DEJEUNATOIRE

ONLY

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CARTE DU JOUR

PIÈCES SALÉES

Plateau de fromage Maison BETTY

Plateau de charcuterie Maison Lascours

Tartare de légumes et saumon

Tartare de tomate et thon

Crème brûlée au foie gras

Mousse de butternut aux noisettes

Pommes de terre grenaille

Assortiment de sandwichs nordiques

Minis paninis chèvre/tomate

Trio de tartares

Brochette de canard

Brochette de crevette

Buffet de crudités et ses sauces

PIÈCES SUCRÉES

Quatre mignardises de la maison Authier

Coupelle de fruits rouges

Verrines et brochettes de fruits frais

BOISSONS

Jus de fruits et eaux

Smoothie frais

Champagne

Kir au vin blanc et crème de cassis

SUR DEVIS



Repas à thème

28,98 €/HT
SANS SERVICE

newrest × CREPS
OCCITANIE IN TOULOUSE



APERITIF

Mini navette poulet guacamole

Chèvre feuilleté

Wraps saumon fumée

Kir au crémant

ENTREES FROIDES

Salade sicilienne

Penne - tomate cerise - mozzarella - basilic

Salade fraîcheur

Concombre - tomate cerise - feta - menthe

Plateau de charcuterie Maison Lascours

PLAT UNIQUE

Paëlla - Fruits de mer - moule de bouchot et crevettes

Pilon de poulet (2pc/prsn)

Paëlla végétarienne - SUR COMMANDE

DESSERT

Tarte aux fruits de saison - Pâtisserie Authier

Café/Thé

BOISSONS

Vin rouge et vin blanc *Maison Lascours*

Jus de fruits

Eaux plate et gazeuse

Tarif à titre indicatif

Buffet froid gourmand

24.50 €/HT
SANS SERVICE

newrest × CREPS
OCCITANIE DE TOULOUSE



APERITIF

Mini navette saumon fumée/crème aneth

Duo croustillants - chèvre/viande

Duo de canapés - légumes/viande

Sangria d'été

BUFFET FROID

Salade niçoise

Riz- tomate cerise - maïs- olive noir

Salade d'été

Concombre - melon charentais - feta - menthe

Plateau de charcuterie Maison Lascours

Duo de tartes salées

Chèvre - courgette

Chorizo

Rôti de porc froid et sa sauce aux herbes

Plateau de fromage Maison Betty

DESSERT

Mignardises pâtissière - Pâtisserie Authier

Café/Thé

BOISSONS

Vin rouge et vin blanc *Maison Lascours*

Jus de fruits

Eaux plate et gazeuse

1er

GAMME

Finger Food

Cocktail dejeuneratoire

21.90 €/HT
SANS SERVICE

newrest × CREPS
OCCITANIE MI TOULOUSE



PIÈCES - 11/PRSN

Plateau de charcuterie Maison Lascours (2 pc/prsn)

Pain surprises (2 pc/prsn)

Quiche lorraine (1pc/prsn)

Pizza chorizo (2 pc/prsn)

Wrap au jambon (1pc/prsn)

Cake aux olives (2 pc/prsn)

Brochette de fruits frais (1pc/prsn)

BOISSONS

Sangria maison

Vin rouge et vin blanc

Jus de fruits

Eaux plate et gazeuse

BOISSONS

Tarif à titre indicatif

Cocktail Gourmand

Cocktail dejeuner

30.24 €/HT
SANS SERVICE

newrest × CREPS
OCCITANIE IN TOULOUSE



PIÈCES - 12/PRSN

SALÉS

- Assortiments de mignardises salées apéritive (2 pc/prsn)
- Plateau de charcuterie Maison Lascours (2 pc/prsn)
- Briochin à la crème de thon (1 pc/prsn)
- Chou chantilly aneth/citron et saumon (1pc/prsn)
- Mini bouchée à la reine (1 pc/prsn)
- Mini bol façon montagnard (1pc/prsn)
- Plateau de fromage de Région Maison Betty (2 pc/prsn)

SUCRÉES

- Tartelette à crème de noisette (1 pc/prsn)
- Mini gaufre aux figes rôtis (1 pc/prsn)

BOISSONS

- Domaine de Pellehaut - Blanc/Rouge
- Crément de Limoux
- Eaux plate/gazeuse et jus de fruits
- Café et thé

PRESES BOUCHES

Cocktail Gourmet

Cocktail dinatoire

41.04 €/HT
AVEC SERVICE

newrest × **SCREPS**
OCCITANIE IN TOULOUSE



PIÈCES - 13/PRSN

SALÉS

Plateau de charcuterie Maison Lascours (2 pc/prsn)

Plateau de fromage Maison Betty (2 pc/prsn)

Wrap fromage et poivron (1 pc/prsn)

Mini brochette de poulet teryaki (1 pc/prsn)

Pomme de terre grenaille et sauce cocktail (1 pc/prsn)

Velouté de potimarron aux noisettes (1 pc/prsn)

Chou au saumon fumée (1 pc/prsn)

Navettes garnis (1 pc/prsn)

SUCRÉES

Duo de choux : praliné/noisette - citron/yuzu (1 pc/prsn)

Royal croustillant chocolat (1 pc/prsn)

Tartelette aux fruits de saison (1 pc/prsn)

BOISSONS

Crémant - Domaine de Sarabelle

Enclos des braves - Blanc

Clos de Rey Sabina - Rouge

PAUSE CAFE



Pause café

Niv

01

newrest × CREPS
OCCITANIE - TOULOUSE

SIMPLE

SALLE DE RÉCEPTION
OU EMPORTER

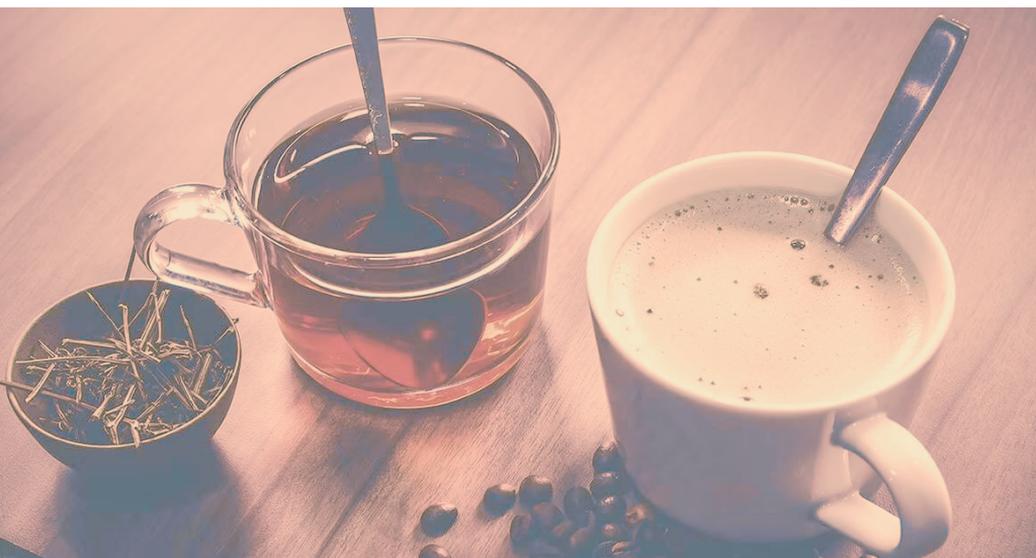
COMPOSITION DE LA PRESTATION

CAFÉ

100% arabica

THÉ

Comptoir Richard bio



Pause café

Niv

02

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CONTINENTALE 1

SALLE DE RÉCEPTION
OU EMPORTER

COMPOSITION DE LA PRESTATION

Boissons

- Café 100% arabica
- Thé comptoir Richard bio (vert et noir)
- Un jus de fruit
- Eau en carafe

Assortiment de biscuits sucrés



Pause café

Niv

03

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

CONTINENTALE 2

**SALLE DE RÉCEPTION
OU EMPORTER**

COMPOSITION DE LA PRESTATION

Boissons

- Café 100% arabica
- Thé comptoir Richard bio (vert et noir)
- Deux jus de fruits
- Eau en carafe

Assortiment de biscuits sucrés



Pause café

Niv

04

newrest × CREPS
OCCITANIE - TOULOUSE

PAUSE CAFÉ PLAISIR

SALLE DE RÉCEPTION
OU EMPORTER

COMPOSITION DE LA PRESTATION

Boissons

- Café 100% arabica
- Thé comptoir Richard bio (vert et noir)
- Deux jus de fruits
- Eau en carafe

Viennoiseries



Pause café

Niv

05

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

PAUSE CAFÉ GOURMET

**SALLE DE RÉCEPTION
OU EMPORTER**

COMPOSITION DE LA PRESTATION

Boissons

- Café 100% arabica
- Thé comptoir Richard bio (vert et noir)
- Deux jus de fruit
- Eau en carafe

Viennoiseries - Fruits frais - Mignardises



A EMPORTER



Panier Petit Dejeuner

1
Niv.

newrest × CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

BREAKFAST BAG

*Pain semi complet ou
aux céréales*

*Une portion de beurre
(micropain)*

*Un produit laitier
(fromage ou yaourt à boire)*

*Un fruit frais ou une
compote
(sans sucre ajouté)*

Une bouteille d'eau

Panier repas

2
Niv.

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

LUNCH BAG CLASSIQUE

Un sandwich complet
(légume cru ou cuit, protéine)

Un paquet de chips
(individuel)

Un produit laitier
(fromage ou yaourt à boire)

Un fruit frais ou une compote
(sans sucre ajouté)

Une bouteille d'eau



LUNCH BAG SPORTIF

Un plat complet
(féculent, légume, protéine)

Un produit laitier
(fromage ou yaourt à boire)

Un fruit frais ou une compote
(sans sucre ajouté)

*Deux tranches de pain
complet*

Une bouteille d'eau



Panier goûter

2
Niv.

newrest ×  CREPS
OCCITANIE TOULOUSE

SNACK BAG CLASSIQUE

*Un produit céréaliier
(individuel)*

*Un produit laitier
(brique de lait ou yaourt à boire)*

Un fruit de saison

Une bouteille d'eau



SNACK BAG SPORTIF

*Gâteau sportif
(type énergétique)*

*Un produit laitier
(brique de lait ou yaourt à boire)*

Un fruit de saison

Un jus de fruits



PLATEAU REPAS



OPINEL
INOX

Les plateaux repas

Tous niv

newrest ×  CREPS OCCITANIE TOULOUSE

PLATEAU RÉUNION DE TRAVAIL

Un hors d'œuvre

(Composé des éléments du salad'bar)

Un plat principal

(plat du jour cuisiné)

Un laitage

(Yaourt, fromage ou fromage blanc)

Un dessert

(Issus des dressés du jour)

PLATEAU SPORTIF

Un hors d'œuvre

(Composé des éléments du salad'bar)

Un plat principal

(plat du jour cuisiné)

Un laitage

(Yaourt, fromage ou fromage blanc)

Un dessert

(Issu des dressés du jour)

Un fruit de saison

PLATEAU PETIT DÉJEUNER

Pain semi complet ou aux céréales

Un bol de céréales

Une portion de beurre, miel et de confiture

Une brique de lait (individuelle)

Un jus de fruit (pur jus)

NOS FOURNISSEURS

**Maison Lascours - Betty
Fermier du Gers - Authier
Recape - Bousquet
Vivalya - Markal**

NOS VALEURS

**Circuit court
De saison
Locaux**

NOTRE ENGAGEMENT

Simple mais bon !