



# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT

Ce mois-ci...



## Les Animations

En route, pour un voyage  
autour du monde  
à la découverte  
des goûts  
d'ailleurs...

Un vrai succès !



## Les Produits locaux

Favoriser les filières courtes  
et les produits frais

Dans les  
champs  
de la  
région...

Les produits bons et sains se trouvent  
souvent à quelques pas de nos cuisines.

Nous sensibilisons les convives à la  
saisonnalité, la fraîcheur et les  
bienfaits nutritionnels des produits  
locaux.

- Oignon et tomate de Miribel (01)
- Batavia de Anse (69)
- Poire de Moras en Valloir (26)
- Pomme golden et Red chief de St Genis Laval (69)



## La recette du mois

### Moelleux myrtilles et citron (10 convives)

#### Ingrédients (pour 10pers)

120g de farine  
150g de sucre semoule  
0,185L œufs entiers  
0.060L huile de tournesol  
100g de framboises  
120g de fromage blanc  
1 sachet de levure  
chimique

**Bon appétit !**

#### Préparation

Mélanger au batteur les  
œufs et le sucre.  
Ajouter le fromage blanc  
et l'huile  
Incorporer la farine et la  
levure  
Ajouter les framboises et  
le jus de citron  
Cuir au four 45mm à  
160°C



## Le « Fait-maison »

Le savoir-faire et l'implication  
de nos équipes

Le chef vous propose une pâtisserie  
« maison » tous les jeudis

- Gâteau marbré
- Moelleux myrtilles et citron
- Cake à l'orange
- Banana bread
- Cake à la carotte
- Moelleux pomme spéculos

**A**  
venir

« Une Montagne de saveurs » - Novembre

Bol de riz - Repas de Noël - Décembre

# Newsletter

LA LETTRE D'INFORMATION DE VOTRE RESTAURANT



Animation Semaine du Goût du Lundi 9 au Vendredi 13 Octobre 2017  
« Un jour, un continent »

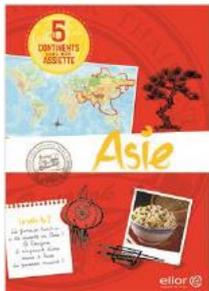
**Salade chinoise**  
(soja, concombre, épaule, salade)  
**Salade thaï croquante**  
(iceberg, ananas, chou rouge, surimi, carotte, menthe)  
**Nems à la volaille**

**Sauté de porc sauce caramel**



**Légumes à l'asiatique**  
**Riz cantonais**

**Mousse framboise litchi**  
**Moelleux litchi**  
**Ananas**



**Cake au maïs (maison)**

**Salade brésilienne**  
(tomate, cœur de palmier, ananas, coco)

**Raïta de concombre au yaourt (maison)**

**Pennes à la romagnola**

**Accras à la morue**

**Tajine de poulet aux abricots**

**Fricassée de poisson au curry et coco**

**Jambon braisé au sirop d'érable**

**Banoffee revisité**  
(crème de caramel, banane, chantilly, caramel)

