

DU 23 AU 27 MARS

SEMAINE N°13

FDME

Le Feu Louis

RESTAURANT D'APPLICATION

LUNDI MIDI

MARDI MIDI

MARDI SOIR

MERCREDI MIDI

JEUDI MIDI

VENDREDI MIDI

Pas de
service

Profiterole d'œuf poché à la
crème de poivrons

Poule au pot
Riz pilaf

Carottes glacées

Fromages de nos régions

Pêches flambées au Cognac

18 €

par personne *

Mises en bouche
BUFFET

Œufs brouillés à la truffe
Velouté Dubarry

Pissaladière

Confit de canard
Pommes Sarladaise

Fagot d'haricots verts
Poêlée de champignons

Camembert frit

Île flottante aux oranges sanguines
confites/Poire pochée au vin blanc et

miel
28 €

par personne *

Profiterole d'œuf poché à la
crème de poivrons

Poule au pot
Riz pilaf

Carottes glacées

Fromages de nos régions

Pêches flambées au Cognac

18 €

par personne *

Menu BRASSERIE

Velouté Dubarry

Pizza fromagère

Salade de fruits

Mises en bouche
BUFFET

Œufs brouillés à la truffe
Velouté Dubarry

Pissaladière

Confit de canard
Pommes Sarladaise

Fagot d'haricots verts
Poêlée de champignons

Camembert frit

Île flottante aux oranges sanguines
confites/Poire pochée au vin blanc et

miel
28 €

par personne *

Paiement en espèces, chèques ou carte bancaire

3 chemin de la grange feu Louis 91000 Évry | 01 60 79 93 11
RÉSERVATION SUR [HTTPS://LE-FEU-LOUIS.ZENSITES.ZENCHEF.COM/](https://le-feu-louis.zensites.zenchef.com/)

*Hors boissons