



# 20€

par personne,  
Salle des fêtes de Salives

### COMPTOIR : VENDREDI 2 JUILLET 21

#### Mise en bouche

Batônnets au comté et tapenade

#### Entrée

Quiche Lorraine à la muscade, sa salade au vinaigre de Melfor et huile d'olive et son décor de fleurs\* du jardin

#### Choisir son plat

Pintade sauce forestière et son gratin dauphinois

#### Fromages

Reblochon et bûche\*\* de chèvre cendrée sur un lit de verdure et noix

#### Dessert

Framboisier aux copeaux de chocolat

#### Remarques

- Réservation par SMS **06 75 66 46 36** avant le 27 juin. Une confirmation vous sera envoyée avec votre heure de service. 1<sup>er</sup> service de 19h00 à 20h00. 2<sup>eme</sup> service de 20h15 à 21h15.
- Pub du restaurant (à 20m de la salle des fêtes) ouvert de 17h00 à 23h00 les deux soirs

\*Fleurs du jardin du restaurant selon la saison  
\*\*Productrice « les Biquettes d'Aur » à Avelanges