

# MENU DE DÉGUSTATION

## LE PLAT SIGNATURE

### Cromesquis de Couscous à la Joue de Bœuf Confité

Effiloché de bœuf braisé de longues heures, cœur fondant enrobé d'une semoule croustillante.

Servi sur un crémeux de légumes du potager aux éclats de merguez grillées,

Accompagné de ses légumes glacés et d'un jus de cuisson réduit aux épices d'Orient.



## LE DUO DE DOUCEURS

Verser du coulis de fruits rouges à la menthe

Verser la sauce chocolat noir chaude



### La Profiterole Classique

Chou craquelin maison garni d'une crème pâtissière onctueuse à la vanille Bourbon,

Nappé à la minute d'une sauce onctueuse au chocolat noir intense.

### La Pavlova Fraîcheur

Meringue suisse légère et craquante, nuage de crème montée,

Fruits rouges de saison et son coulis de fraises infusé à la menthe fraîche.

\*Toutes nos préparations sont réalisées 'Maison' à partir de produits frais et de saison.

Boissons comprises : Apéritif (Kyr) – Vin – Café

## Bulletin de réservation

- Sera présent à l'Assemblée Générale     Sera présent au repas de l'Assemblée Générale

Nom : ..... Prénom : .....

Nom conjoint: ..... Prénom conjoint: .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Adresse email : .....

Nombre de personnes : .....

Repas : 33 € x ..... personnes = .....€

**Merci de nous préciser d'éventuelles allergies :**

Bulletin à retourner au CCDF avant le **30 AVRIL 2026**, accompagné du règlement.

**Ou par email : [ccdf.communication@gmail.com](mailto:ccdf.communication@gmail.com)**

**Mettre le chèque au nom du CCDF ou virement bancaire (nous contacter)**

**CCDF 21 rue du Mognan 76290 FONTAINE LA MALLET**