ASSISES EUROPÉENNES
DE LA TRANSITION
ÉNERGÉTIQUE®
20e ÉDITION

Menu

Déjeuner

du Mardi 22 Janvier 2019

en partenariat avec

EDF Collectivités

ASSISES EUROPÉENNES DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE®

20e ÉDITION

Touraine Sauvignon « La petite Perrière »

Saumur rouge domaine de la guilloterie

Bière régionale « la Goudale »

Au buffet en entrées

Tranche de Jambon à l'os de pays,

Vinaigrette à l'échalote et saucisse de Bergues

Terrine de poissons des moissonneurs de la mer du nord,

Sauce aigrelette

Salade de Lingots et ventrèche

Julienne de céleri, moutarde à l'ancienne et coriandre

Au buffet en plats

Suprême de Volailles du pays, jus court à la bière de pays

Pavé de Cabillaud comme un waterzoi

Pommes de terre des Flandres en purée

Mélimélo de légumes

Avec votre café ou votre thé servi à l'espace pause

Verrine de Délice à la chicorée

Tarte fine aux pommes et cassonade

ASSISES EUROPÉENNES
DE LA TRANSITION
ÉNERGÉTIQUE®
20e ÉDITION

Menu

Déjeuner

du Mercredi 23 Janvier 2019

en partenariat avec

ENGIE

ASSISES EUROPÉENNES DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE®

20e ÉDITION

Touraine Sauvignon « La petite Perrière »

Saumur rouge domaine de la Guilloterie

Bière bio d'Esquelbeck, Brasserie Thiriez

Au buffet en entrées

Pavé de saumon « bio » cuit basse température

Marinade de betteraves rouges et crémeux d'herbes

Croquette au fromage du monts des cats

Salade de mâche et betteraves rouges,

Vinaigrette framboises

Coleslaw

Au buffet en plats

Carbonade de Bœuf à la flamande

Blanquette de filet de carrelet aux champignons

Grenailles en persillade

Gratin de poireaux, choux fleur et céleri

Avec votre café ou votre thé servi à l'espace pause

Tarte aux poires et aux amandes

Verrine de Parfait chocolat noir, arôme chicorée

ASSISES EUROPÉENNES
DE LA TRANSITION
ÉNERGÉTIQUE®
20e ÉDITION

Menu

Déjeuner

du Mercredi 23 Janvier 2019

en partenariat avec

Quelques bulles et ses accompagnements

Noix de saint jacques,
Tombée de choux et ventrèche,
Sauce à la Kriek

Noix de veau de Pays, marinée 24 heures,
Sauce en infusion de chicorée

Crémeux de pois, et petits légumes

Touraine Sauvignon « La petite Perrière »

AOC côtes de cadillac château de Ricaud Magnum

150 *cl Maison Dourthe*

Bière pressions « la cadette »

Café guimauve maison

ASSISES EUROPÉENNES
DE LA TRANSITION
ÉNERGÉTIQUE®
20e ÉDITION

Menu

Déjeuner

du Jeudi 24 Janvier 2019

en partenariat avec

SUEZ

ASSISES EUROPÉENNES DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE®

20e ÉDITION

Touraine Sauvignon « La petite Perrière »

Saumur rouge domaine de la Guilloterie

Bière du Ch'ti

Au buffet en entrées

Potjevleesch maison vinaigrette à la flamande

Tarte au Maroilles

Râpé de carottes et échalotes

Salade de chicon, vinaigrette à la Flamande

Au buffet en plats

Dos de lieu jaune à la Dunkerquoise

Filet mignon en croûte de spéculoos et pains d'épices,

Senteur de Houblon Gratin de charlottes Brouckerquoise

Tombée de choux rouge et pommes à la vergeoise

Avec votre café ou votre thé servi à l'espace pause

Pudding maison

Tarte à la rhubarbe