



NOUVEAU KERMONT

- E M S -



Les Menus

Semaine du 22 au 28 Décembre 2025

Collations 15h15	MIDI	SOIR (Menu ou buffet au choix)
Kiwi LUNDI 22	<p>Crème de céleri ***</p> <p>Saucisse au piment d'espelette, épinoches Ou Penne carbonara ***</p> <p>Mousse cheese-cake</p>	<p>Soupe de poireaux ***</p> <p>Omelette sauce fromagère</p> <p>Salade de carottes à la ciboulette ***</p> <p>Ananas au sirop</p>
Rocher coco MARDI 23	<p>Potage de pois jaunes ***</p> <p>Gratin de poisson et fruits de mer</p> <p>Riz basmati, brocolis Ou Lapin à la moutarde ***</p> <p>Tarte fromage blanc citron vert</p>	<p>Bouillon aux petits légumes ***</p> <p>Assiette Valaisanne charcuterie, fromage, salade de pommes de terre ***</p> <p>Flan vanille</p>
Mangue MERCREDI 24	<p>Velouté de courge ***</p> <p>Saltimbocca de dinde</p> <p>Spaghettis, chou-fleur Ou Tripes à la mode de Caen ***</p> <p>Sorbet passion</p>	<p>Les trois merveilles de Noël (boudin truffé, saumon fumé sur son blinis, verrine crevettes exotique) ***</p> <p>Saint-jacques snaké, émulsion au champagne, effiloché d'endives aux agrumes ***</p> <p>Crème brûlée aux éclats de marrons glacés</p>
Financier JEUDI 25	<p>Foie gras aux pistaches caramélisées</p> <p>Confit d'oignons au vinaigre de framboises ***</p> <p>Suprême de chapon, Sauce aux cèpes</p> <p>Pommes duchesses, gratin de cardons ***</p> <p>Bûche aux deux chocolats des caraïbes</p>	<p>Salade d'endives aux noix ***</p> <p>Soupe du Chalet</p> <p>Croutons, fromage râpé ***</p> <p>Clémentine</p>
Brownie VENDREDI 26	<p>Soupe à l'oignon ***</p> <p>Calamar à la Romaine, sauce tartare Ou Steak grillé</p> <p>Frites, courgettes ***</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Velouté de patates douces ***</p> <p>Gratin de poireaux au jambon Fermier ***</p> <p>Crème praliné</p>
Compote SAMEDI 27	<p>Crème de brocolis ***</p> <p>Pojarsky sauce charcutière</p> <p>Poletta, étuvé de choux rouge ***</p> <p>Succès aux fruits rouges</p>	<p>Soupe de choux fleur ***</p> <p>Croûte aux champignons et fromage</p> <p>Salade de laitue ***</p> <p>Poire au vin</p>
Yaourt DIMANCHE 28	<p>Pâté en croute de la maison Suter ***</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Tagliatelle verte, haricots verts ***</p> <p>Millefeuille</p>	<p>Potage du marché ***</p> <p>Aubergine à la parmigiana</p> <p>Salade de roquette ***</p> <p>Séré au miel</p>

Notre équipe se tient à votre disposition pour toutes demande concernant la présence d'allergènes dans nos préparations.
L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label Fait Maison.

Nous utilisons des bases déshydratées pour nos bouillons et sauces qui ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison.
Les viennoiseries et pains proviennent du canton de Genève (Bisa et Aigues-Vertes)