



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

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)