

# mariages culinaires avec les 3 familles de goûts

## goût subtil

Le chef vous propose aujourd'hui

Entrée :  
salade de crudités  
(ou salade douce ou de betteraves)

Plat :  
truite aux amandes  
(ou calmars à la provençale),  
risotto de courgette.

Dessert:  
salade de fruits frais

Mets aux saveurs fines

## goût intense

Le chef vous propose aujourd'hui

Entrée :  
pomme de terre vapeur  
en salade

Plat :  
steak de bœuf (ou viande  
rouge), brocolis, tomate  
provençale

Dessert:  
tarte aux fraises (ou autre  
fruit rouge)

Mets aux saveurs soutenues

## goût à l'ancienne

Le chef vous propose aujourd'hui

Entrée :  
huîtres cocktail (ou assiette  
de coquillages et crustacés  
selon arrivage)

Plat :  
risotto de champignons et  
choux de bruxelles (ou salade  
de roquette, frisée, endives)

Dessert:  
crème au chocolat  
(ou cookie chocolat)

Mets aux saveurs puissantes



CAMPAGNE FINANCEE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPEENNE

