

MENU

Mars

Du lundi 9 au jeudi 12

Menu du monde - 24€

~Asie~

Cocktail

Rouleaux de printemps
aux crevettes

Tikka masala et riz
basmati au cumin

Découverte d'un fromage

Tiramisu au matcha

Entrée + plat ou
Plat + dessert 21€

Plat 16€

Entrée 12€

Dessert 7€

Du lundi 16 au jeudi 19

Menu régional - 22€

~Réunionnais~

Cocktail

Samoussas aux légumes

Cari de poulet et riz
blanc aux grains

Découverte d'un fromage

Moelleux à la patate
douce, rhum et coco

Entrée + plat ou
Plat + dessert 19€

Plat 15€

Entrée 11€

Dessert 7€

Du lundi 23 au jeudi 26

Menu traditionnel - 18€

Cocktail

Millefeuille aux poireaux

Darne de saumon, risotto et
sauce hollandaise

Découverte d'un fromage

Crêpe suzette

Entrée + plat ou
Plat + dessert 15€

Plat 10€

Entrée 7€

Dessert 5€

Cette année, en raison du déroulé pédagogique de nos apprentis en BAC, nous sommes tenus de préparer des menus régionaux et internationaux. Ceci explique la différence de prix.

Aux 3 Belles saveurs

FORMER AVEC PASSION

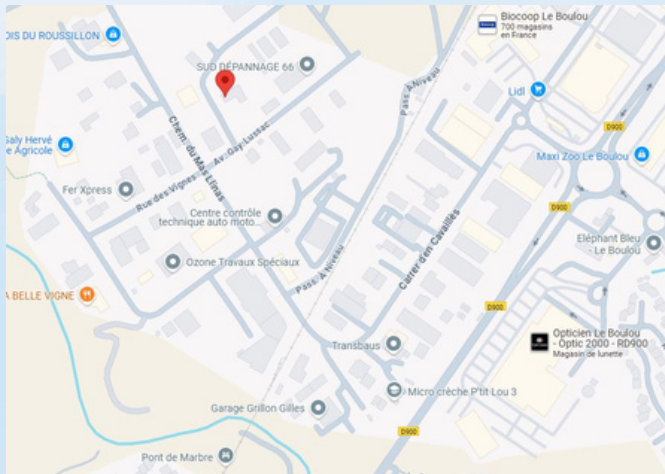
CFA

3B

CONSEIL

LE BOULOU

INSPIRE EXCELLENCE



**3 rue Gaspard Monge
66160 Le Boulou
04.68.89.39.21
www.3bconseil.fr**