

OPTIMUM+

MENU AUTOMNE / HIVER 2025

Semaine n°1



Photographie à titre indicatif – les éléments peuvent différer selon disponibilité.

PETIT-DÉJEUNER

Jusqu'à 8h45

Assiette de fruits frais de saison  

+ Viennoiseries et tartines de pain aux céréales, beurre et confiture 

+ Comté et jambon blanc 

ou Yaourt à la Grecque  

DÉJEUNER & DÎNER

Déjeuner de 10h50 à 13h45

Dîner à partir de 18h45

REPAS FROID

ENTRÉE

Caponata méditerranéenne, olives Pitchouline et feta  

PLATS

Crème d'artichaut, butternut rôti au miel, tomates marinées et crumble de chèvre  

ou

Filet de poulet, salade de riz rouge, haricots verts & vinaigrette à la moutarde 

ou

Crevettes marinées, salade de graines au pomelos et coriandre 

FROMAGE

Saint Nectaire, raisin blanc et abricot sec  

DESSERT

Sablés aux figues 

COLLATION

De 8h46 à 10h50 et de 13h45 à 18h45

Assiette de fruits frais de saison  

+ Sablés aux figues 

ou Comté et jambon blanc 

CHOIX DES BOISSONS

SANS ALCOOLS

Sélection de cafés origines NESPRESSO

Sélection spéciale de thés et infusions Dammann Frères

Eau minérale, eau pétillante

Jus de pomme, jus d'orange, jus de tomate et son céleri

Sodas

Mocktail de saison (boisson sans alcool)

ALCOOLS

Bière artisanale

Vin blanc, frais et délicat - servi au verre

Vin rouge, généreux et rond - servi au verre

Vin rosé, léger et ensoleillé - servi au verre

Champagne, grand cru ou grande réserve - servi au verre à partir de 17h

Tous nos repas sont servis avec pain et boissons.

 Recette végétarienne

 Recette sans viande

 Naturellement sans gluten

