

# MENU À 25€

RELAIS 375

1 kir ou jus de fruits

1 entrée (chaude ou froide), 1 plat, 2 garnitures, 1 dessert.

Assiette 2 fromages / salade verte

Vin en carafe rouge et rosé (base 25cl/personne)

Eau en pichet

Café

## Entrées Chaudes

*Soupe de poissons*

*Quiche Lorraine / saladette*

## Entrées Froides

*Terrine de thon, sauce tartare*

*Taboulé à la menthe et surimi*

*Assiette anglaise*

*(assortiment de crudités et charcuteries)*

## Recettes traditionnelles

*Blanquette de dinde*

*Petit salé aux lentilles*

*Rôti de porc au miel et thym*

*Sauté de poulet façon normande*

## Recette hors frontières

*Chili con Carne*

## Recette de la mer

*Poisson du moment sauce citron*

E  
N  
T  
R  
É  
E  
S

P  
L  
A  
T  
S

C  
H  
A  
U  
D  
S

Menu fait maison

# MENU À 25€

## RELAIS 375

*Amandine aux poires*  
*Tarte feuilleté à la pomme*  
*Panacotta, coulis de mangue ou fruits rouges*  
*Salade de fruits de saison*  
*Île flottante sur crème anglaise agrumes*  
*Riz au lait à la vanille Bourbon*  
*Crème caramel*

---

*Nappage papier blanc*  
*Serviettes jetables 25x25*

*minimum 20 personnes*

*Choix unique pour tous les participants*

*Confirmation du menu 10 jours avant votre événement*  
*à l'adresse [contact@relais375.fr](mailto:contact@relais375.fr)*

*Espace réservé à réception de 30% d'acompte*

*HÔTEL RESTAURANT*  
*RELAIS 375*

*05.49.45.13.26*  
*[contact@relais375.fr](mailto:contact@relais375.fr)*

*9, avenue de Bordeaux, Couhé*  
*86700 VALENCE EN POITOU*

*Menu fait maison*

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

C  
O  
N  
D  
I  
T  
I  
O  
N  
S