

# MENU À 35€

## RELAIS 375

1 kir pétillant ou punch ou jus de fruits  
1 entrée (chaude ou froide), 1 plat, 2 garnitures, 1 dessert.

Assiette 2 fromages / salade verte

Vins en carafe

Rouge Merlot et Rosé Pays de l'Hérault (base 20cl/personne)

Eau en carafe

Café + mini meringue

---

### Entrées Chaudes

*Velouté de champignons*

*Feuilleté au chèvre et basilic / saladette*

*Tarte à la courgette, mozzarella et tomate*

*Samoussa Jambon / Fromage  
(3 samoussas maison et nid de salade)*

---

### Entrées Froides

*Salade César au Poulet*

*Cake moelleux à la courgette, poulet et bleu de Bresse*

*Salade de gésiers de volaille  
(salade, gésiers, Croûton, tomate, ...)*

*Salade exotique  
(Salade, soja, Mangue, Crevettes sautées à l'ail et persil,  
sauce soja)*

*Menu fait maison*

E  
N  
T  
R  
É  
E  
S

# MENU À 35€

## RELAIS 375

### Recettes traditionnelles

*Paupiettes de veau*

*Bœuf bourguignon*

*Ossobucco de dinde*

*Petit salé aux lentilles*

*Lasagnes traditionnelles ou saumon*

*Rôti de porc sauce charcutière  
(vin blanc, cornichons, tomate)*

*Sauté de poulet au choix :  
façon normande, au Porto ou Pineau des Charentes*

### Recettes hors frontières

*Cari de Poulet*

*Chili con Carne*

*Sauté de porc au caramel*

### Recettes de la mer

*Blanquette de poissons*

*Poisson du moment au choix :  
sauce homardine, à l'armoricaine ou façon créole*

---

*Flan de courgettes, Flan de légumes*

*Ecrasé de pommes de terre, Gratin dauphinois traditionnel,*

*Haricots beurre, Poêlée de Pommes de terre persillée,*

*Haricots coco, Purée de courges et patate douce,*

*Tomates à la provençale, Pâtes Linguines, Haricots beurre*

*Poêlée de champignons, Salade verte*

P  
L  
A  
T  
S

C  
H  
A  
U  
D  
S

G  
A  
R  
N  
I  
T  
U  
R  
E  
S

*Menu fait maison*

**MENU À 35€**  
**RELAIS 375**

*Bavarois aux fruits rouges*

*Le Choco / Poire*

*Moelleux au chocolat, crème anglaise mentholée*

*Tarte tatin*

*Ananas caramélisé au rhum (glace maison à l'orgeat)*

*Mousse au chocolat 50%*

*Glace maison à la bière et mini financier*

*Crumble au choix : pêche, poire, abricot ou ananas*

*Mousse choco / pistache*

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

---

*Nappage jetable tissé écru*  
*Serviettes jetables 30x30*

*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**

C  
O  
N  
D  
I  
T  
I  
O  
N  
S

*Menu fait maison*