

INFORMATIONS RESTAURATION

Un service de restauration est mis en place au tarif de 25€ TTC par repas pour les déjeuners et diners du jeudi soir au dimanche midi. Le restaurant sera situé au 3^{ème} étage du bâtiment des stands en passant par l'escalier 4.

Compte tenu de la crise sanitaire COVID-19 et dans le respect des mesures sanitaires en vigueur, les repas se dérouleront comme suit :

- Services à l'assiette uniquement
- Installation sur des tables rondes de 3 personnes (au maximum)
- Tables sont espacées réglementairement (8 m² par personne)
- Port du masque obligatoire sur l'ensemble du site, y compris pendant vos déplacements dans les espaces de restauration et dans les coursives

Horaires de service :

Déjeuners :

- 1^{er} service de 11h30 à 12h30
- 2^{ème} service de 12h30 à 13h30
- 3^{ème} service de 13h30 à 14h30

Dîners :

- 1^{er} service de 18h30 à 19h30
- 2^{ème} service de 19h30 à 20h30
- 3^{ème} service de 20h30 à 21h30

Menus préétablis :

Dîner de Jeudi 13 mai

- *Bol de salade : Salade auvergnate sur lit de sucrine, pomme de terre, dés de jambon fermier d'auvergne, copeaux de bleu / Julienne de carottes / Vinaigrette moutarde de Charroux*
- *Poulet rôti au jus / Coquillettes aux petits légumes*
- *Pana cotta fruit rouge*

Déjeuner de Vendredi 14 mai

- *Bol de salade : Salade de lentilles à la méditerranéenne / Lentilles du puy cuisinées en vinaigrette aux herbes avec : Poivron rouge, concombre, dés de tomate, dés de feta & d'olives tranchées*
- *Filet de dinde basse température au jus parfumé / Penne au pesto*
- *Millas aux cerises*

Dîner de Vendredi 14 mai

- *Bol de salade : Salade César sur lit de cœur de laitue, blanc de volaille poché, croutons grillés, copeaux de parmesan / Vinaigrette moutarde de Charroux*
- *Echine de porc confite façon basquaise et jus réduit / Tagliatelles*
- *Salade de fruits*

Déjeuner de Samedi 15 mai

- *Bol de salade : Salade d'endives au jambon fermier d'auvergne Feuilles d'endives, dés de jambon fermier d'auvergne, œuf dur, dés de Cantal, tomate cerise / Vinaigrette parfumée*
- *Mignon de dindonneau basse température aux petits paris et lardon fumé / Riz pilaf aux dés de carottes*
- *Gros choux caramel*

Dîner de Samedi 15 mai

- *Bol de salade : Niçoise à ma façon Haricot vert, lamelle de pomme de terre, tomate cerise, œuf dur, poivron confit, saumon poché, sur cœur de laitue / Vinaigrette gourmande*
- *Cordon bleu au coulis de tomate / Gnocchettis aux petits légumes*
- *Tatin de pommes*

Déjeuner de Dimanche 16 mai

- *Bol de salade : Salade de sucrine au saumon poché sur lit de sucrine, saumon poché poivre citron, croutons, poivron confit / Vinaigrette d'agrumes*
- *Mon Parmentier de veau volaille Aux patates douce et Agatha, jus parfumé à l'estragon*
- *Crumble rhubarbe et fraise*

Réservation obligatoire avant le vendredi 7 mai 8h00

Contact : SAS THIERRY TRAITEUR - +33 (0)4 70 44 05 14 - +33 (0)6 07 83 54 31 - pascal.thierry@thierry-traiteur.fr

La Passion dans la Compétition

