



Les menus du chef



Tous nos menus et tarifs sont prévus à partir de 20 personnes et hors boissons (Prix TTC)
Confirmation du nombre de participants 15 jours avant le début du séjour.

Contact : rija@cals.asso.fr
www.cals.asso.fr



Le Menu du jour

Hébergement en pension complète à 37€ ou demi-pension à 28€
Formule à 4 Services

Entrée Type

- * Céleri rémoulade
- * Salade verte
- * Terrine de légumes mayonnaise
- * Crêpes emmental et sauce blanche
- * Melon
- * Betteraves rouges vinaigrette
- * Carottes râpées vinaigrette
- * Haricots verts vinaigrette
- * Méli Melo de crudités
- * Duo de verrine velouté de légume
- * Macédoine de légumes
- * Choux fleurs vinaigrette
- * Salade de lentilles aux oignons blancs
- * Salade coleslaw
- * Taboulé oriental
- * Velouté de légumes

Plat Type

- * Beignets de poisson – citron
- * Cordon bleu de volaille
- * Filet de poisson Meunière
- * Gratin de raviolis
- * Brandade de Morue
- * Lasagnes à la bolognaise
- * Hachis Parmentier
- * Steak haché à la crème
- * Poulet rôti entier
- * Pilon de poulet rôti
- * Tomates farcies
- * Courgettes farcies
- * Rôti de porc
- * Poulet frit

Accompagnement Type

- * Haricots verts persillés
- * Gratin de choux fleurs
- * Poêlée campagnarde
- * Riz
- * Pâtes
- * Tagliatelles
- * Pommes vapeur
- * Gratin de courgettes
- * Poêlée forestière
- * Purée de pommes de terre
- * Gratin de carottes
- * Frites
- * Haricots coco
- * Petits pois
- * Ratatouille
- * Semoule de blé

Fromage Type

- * Camembert
- * Petit filou
- * Petit suisse
- * Yaourt nature
- * Yaourt aux fruits
- * Plateau de fromages
- * Fromage blanc
- * Vache qui rit
- * Rondelé fines herbes
- * Emmental
- * Brie

Dessert Type

- * Liégeois vanille ou chocolat
- * Corbeille de fruits
- * Nectarine fruit
- * Orange fruit
- * Banane fruit
- * Pomme fruit
- * Melon
- * Pastèque
- * Kiwi
- * Crème dessert
- * Compote de fruits
- * Mousse au chocolat



Le Menu Classique

Hébergement en pension complète à 40€ ou demi-pension à 30€
Formule à 4 Services

Entrée Type

- * Salade de tomates mozzarella
- * Salade au chèvre chaud
- * Salade Piémontaise
- * Salade Niçoise
- * Salade de pâtes

Plat Type

- * Pizza
- * Colombo de porc
- * Porc au curry
- * WOK de Poisson
- * WOK de Poulet
- * Poulet au Coco
- * Boulettes de viande sauce tomate
- * Poulet à la crème
- * Poulet au curry
- * Poisson au curry
- * Brochette de poisson aux herbes
- * Brochette de poulet tandoori
- * Grillade de saucisses et chipolatas
- * Quenelles sauce tomate

Accompagnement Type

- * Haricots verts persillés
- * Gratin de choux fleurs
- * Poêlée campagnarde
- * Riz
- * Pâtes
- * Tagliatelles
- * Pommes vapeur
- * Gratin de courgettes
- * Poêlée forestière
- * Purée de pommes de terre
- * Gratin de carottes
- * Pommes de terre rösti
- * Frites
- * Haricots coco
- * Petits pois
- * Ratatouille
- * Semoule de blé
- * Gratin de pâtes
- * Tomates à la Provençale

Fromage Type

- * Camembert
- * Petit filou
- * Petit suisse
- * Yaourt nature
- * Yaourt aux fruits
- * Plateau de fromages
- * Fromage blanc au coulis de fruit
- * Vache qui rit
- * Rondelé fines herbes
- * Emmental
- * Brie

Dessert Type

- * Pomme cannelle
- * Pomme au four
- * Tarte aux pommes
- * Tarte flan
- * Glace en pot
- * Salade de fruits
- * Fondue de fruits au chocolat
- * Poire au sirop maison



Le Menu de fête

Hébergement en pension complète à 44€ ou demi-pension à 35€

* servi à l'assiette

Entrée au choix

Salade Lyonnaise *

Trio de verrines élaborées *

Buffet d'entrées avec 10 variétés

(carottes râpées - céleri rémoulade - pâté en croûte - pâté de campagne - saucisson - champignons à la grecque - salade de pâtes - salade verte - salade de lentilles - macédoine de légumes)

Assiette tapas *

(nem - samossa - accras de morue - charcuterie sur lit de salade verte)

Plat au choix

Paella royale

Couscous royal

Pintade forestière *

Escalope à la crème *

Bœuf bourguignon *

Saumon à la méditerranéenne *

Accompagnement au choix

Gratin dauphinois *

Riz safrané *

Tagliatelles *

Pommes vapeur *

Semoule de blé *

Tomates à la Provençale *

Galettes de légumes *

Fromage au choix

Trio de fromages secs *

Fromage blanc au coulis de fruits

Desserts au choix

Buffet de desserts

(Tarte aux fruits - Salade de fruits – Fruits de saison – Mignardises)

Coupe glacé avec fruits

Pâtisserie douceur ou gâteau à partager



Le buffet campagnard

Hébergement en pension complète à 46€ ou demi-pension à 37€
Grand buffet à 2 services : buffet salé & fromages + buffet dessert sucré

Entrées au choix (6 variétés)

Betteraves rouges vinaigrette
Carottes râpées
Céleri rémoulade
Champignons à la Grecque
Riz Niçois
Salade verte
Salade de lentilles
Salade de pâtes aux petits légumes
Salade de pommes de terre au thon

Plats au choix (4 variétés)

Jambon cru
Saucisson sec
Saucisson à l'ail
Rosette
Rillettes
Pâté de Campagne

Buffet de Viande Froide et chaude

Rosbeef
Roti de porc
Aile de poulet tandoori
Aile de poulet rôti nature

Buffet de fromages

Bleu de Bresse
Fromage blanc au coulis de fruits
Brie
Cantal
Chèvre

Buffet de pains

Pain de campagne nature
Pain de campagne céréales
Pain aux noix
Pain complet
Baguette

Desserts au choix

Verrine de salade de fruits
Verrine de mousse au chocolat
Tarte aux fruits



Le grand brunch

Supplément de 4€

Service buffet à volonté de 9h00 à 13h00

Avez-vous déjà brunché ? Le grand brunch signifie petit déjeuner et déjeuner.
Le grand brunch est idéal lors des lendemains de fête car il permet à chacun de profiter d'une grasse matinée et d'un petit déjeuner/repas échelonné, pour tenir jusqu'au dîner.
Le grand brunch est servi en buffet et il se compose d'un mélange de pièces sucrées et salées.
Voici notre proposition de menu avec le plein d'idées...

Boissons chaudes

Café
Thé
Lait

Céréales

Miel
Maïs
Pétales Chocolat
Soufflé Chocolat

Petites viennoiseries & pains

Croissants
Pains au chocolat
Pain baguette
Pain grillé
Beurre
Miel
Nutella
Confitures

Jus de fruits & fruits

Jus multifruits
Jus d'oranges
Jus de pommes
Jus de pamplemousses
Fruits frais & Fruits secs
Salade de fruits
Tarte aux pommes

Laitages

Yaourt
Flan
Fromage blanc
Emmental
Vache qui rit

Charcuteries

Salami
Jambon blanc
Bacon à griller
Œufs brouillés à la demande