

Les menus du chef



Tous nos menus et tarifs sont prévus hors boisson.
Minimum de commande de 50 et 30 personnes, selon le menu.

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

Disponible uniquement en semaine. 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 verrines velouté de légumes
- 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

Disponible uniquement en semaine et samedi midi. 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

* service 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

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



Garden party

Servi en été

Buffet d'entrées

3 entrées au choix

Salade verte
Salade de tomates
Salade de Pommes de terre
Salade de lentilles
Salade de choux



Plat au choix

3 viandes au choix

Saucisses
Chipolatas
Merguez
Côte de porc
Cuisses de poulet
Viande hachée



Accompagnement au choix

3 accompagnements au choix

Tomates à la Provençale
Pommes de terre au four
Frites
Potatoes
Rosties

Desserts au choix

3 desserts au choix

Fromage blanc au coulis de fruits
Tarte aux fruits
Salade de fruits
Glaces
Omelette norvegienne

Le grand brunch



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

Super grand brunch

Service buffet à volonté de 9h00 à 13h00
L'offre comprend le Grand brunch

+ Saucisson
+ Flan & Cake
+ Brioches et Pain grillé
+ Légumes : tomates, concombres, courgettes
+ Oeufs à la coque et oeufs au plat à la demande

Méga grand brunch

Grand repas servi de 8h30 à 14h30
L'offre comprend le Super grand Brunch

+ Mini saucisses
+ Cake aux olives
+ Ailes de poulet & beignets de poisson
+ Quiche lorraine, quiche aux fromages
+ Gâteau au chocolat & tartes aux fruits



Buffet de mariage



Buffet froid

Buffet d'entrées avec 10 variétés

Carottes râpées - céleri rémoulade
Champignons à la grecque - macédoine de légumes
Pâté en croûte - pâté de campagne - saucisson
Salade de pâtes - salade verte - salade de lentilles

Buffet chaud

5 plats chauds au choix

Porc au curry
Rôti de porc au miel et thym
Poulet coco
Ailes et pillons de poulet rôtis aux épices
Boeuf aux oignons
Pièce de boeuf sauce au poivre
Escalope à la crème
Poissons à la crème

Accompagnements au choix

5 accompagnements au choix

Gratin dauphinois
Riz blanc
Pommes de terre au four
Pommes de terre sautées
Tomates à la Provençale
Poêlée de légumes
Poêlée forestière
Haricots verts persillés

Buffet de fromages

Fromages secs
Fromage blanc



Buffet de desserts

5 desserts au choix

Tarte aux fruits
Salade de fruits
Fruits de saison
Mignardises
Mousse au chocolat
Mousse coco





Vins d'honneur



Vin d'honneur simple (buffet décoré compris)

- ... Grignotages (chips...)
- ... Beignets : nems, samossas

Vin d'honneur complet (buffet décoré compris)

- ... Grignotages (chips...)
- ... Beignets : nems, samossas, accras de morue
- ... Légumes apéritifs



Vin d'honneur festif (buffet décoré compris)

- ... Grignotages (chips...)
- ... Beignets : nems, samossas, accras de morue
- ... Légumes apéritifs
- ... Canapés et petits fours

Vin d'honneur cocktail (buffet décoré compris)

- ... Grignotages : chips, cacahuètes , olives
- ... Beignets : nems, samossas, accras de morue
- ... Légumes apéritifs
- ... Canapés et petits fours salés et sucrés
- ... Pizza, pâté en croute
- ... Petit pain navettes garnis ou mini burger, pain surprise



Boissons d'apéritif au choix

- ... Vin ou kir ou punch ou sangria + soft (soda, jus de fruits)

Forfaits boissons "all inclusive"

- ... Eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits, café, thé.

Décoration de tables

Nous pouvons vous proposer différentes décorations de table à thème.
- Pour tout devis personnalisé, contactez-nous -





Prestations séminaires



Pot d'accueil

- ... Boissons chaudes (thé, café)
- ... Jus de fruits
- ... Petites viennoiseries

Collations de 16h30/17h00

- ... Boissons chaudes (thé, café)
- ... Boisson gazeuse, eau plate
- ... Gâteaux secs ou cake



Accompagnement apéritif simple (buffet décoré compris)

- ... Grignotages (chips...)
- ... Beignets : nems, samossas

Accompagnement apéritif complet (buffet décoré compris)

- ... Grignotages (chips...)
- ... Beignets : nems, samossas, accras de morue
- ... Légumes apéritifs

Accompagnement apéritif festif (buffet décoré compris)

- ... Grignotages (chips...)
- ... Beignets : nems, samossas, accras de morue
- ... Légumes apéritifs
- ... Canapés et petits fours

Cocktail dinatoire (buffet décoré compris)

- ... Grignotages : chips, cacahuètes , olives
- ... Beignets : nems, samossas, accras de morue
- ... Légumes apéritifs
- ... Canapés et petits fours salés et sucrés
- ... Pizza, pâté en croute
- ... Petit pain navettes garnies ou mini burger, pain surprise



Boissons d'apéritif au choix

- ... Vin ou kir ou punch ou sangria + soft (soda, jus de fruits)

Forfaits boissons "all inclusive"

- ... Eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits, café, thé.