



Restaurant « Le Tegallalang »

Formule buffet



Adulte	25 €
Enfant (de 3 à 10 ans)	12 €

Horaires d'ouverture :

Petit-déjeuner : 7h00 à 10h00 – Dîner : Services à 19h00 et 20h30

Ce menu vous est donné à titre indicatif et est susceptible d'être modifié selon les arrivages.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil du restaurant.

BAR À SALADE

- Carottes râpées
- Concombres à la crème
- Betteraves rouges cubes
- Céleri rémoulade
- Macédoine de légumes
- Maïs
- Radis
- Tomates cerises
- Cœurs de palmier
- Avocats cubes

- Taboulé nature
- Salade Boulghour et Quinoa

- Tomates confites
- Olives vertes et noires
- Câpres
- Cornichons
- Oignons blancs grelots

LE FROID

- Terrine de campagne
- Pâté en croute
- Rillettes de porc

- Tartinade de tomates séchées et olives

- Caviar d'aubergines
- Tartinade de poivrons rouges confits

- Billes de mozzarella
- Féta marinée
- Parmesan pétale
- Œufs durs
- Thon émietté
- Crevettes nordiques
- Pétales de jambon sec
- Dés de poulet
- Mesclun
- Roquette
- Pommes de terre cubes

- Piémontaise
- Tagliatelle au surimi

- Croûtons nature
- Citrons jaunes
- Citrons verts
- Micro-beurre doux
- Micro-beurre ½ sel

- Terrines de poisson
- Gravlax de saumon (ou poisson fumé)
- Rillettes de saumon
- Chaud :
Acras de morue + sauce

- Saucisson à l'ail
- Jambon blanc
- Jambon de dinde
- Jambon cru
- Rosette
- Chorizo
- Filet de bacon tranché

BUFFET CHAUD

- Poulet au citron vert et lait de coco
- Curry de porc Madras
- Émincé de bœuf Rendang
- Côtelette d'agneau grillée, beurre de coriandre
- Filet de poulet rôti aux épices
- Nuggets de poulet
 - 1 sauce fond de veau
 - 1 sauce jus de viande rôtie

- Sauté de crevettes à l'indonésienne
- Limande à la crème de combava et curcuma
- Saumon snacké, passion et pomelos
- Aiguillette de colin panée (+ citron historié)
 - 1 sauce beurre blanc

- Lasagnes veggies aux petits légumes
- Bouchées de soja tomates et basilic
 - Pulpe de tomate oignon rouge et curry

- Frites
- Pommes Noisettes
- Frites de patate douce
- Pommes de terre vapeur
- Riz Tegallalang (curcuma, ail frit et amandes effilées rôties)
- Penne
- Haricots verts
- Ratatouille
- Mélange gourmand de légumes grillés aux herbes fraîches
- Poêlée de quinoa et légumes aux épices douces
- Épeautre et lentilles corail

SAUCES ET CONDIMENTS

- Vinaigrette échalote et oignon rouge
- Vinaigrette sésame soja
- Vinaigrette agrumes
- Vinaigrette basilic, miel et gingembre
- Vinaigre Balsamique
- Vinaigre de Xérès

- Huile d'olive
- Mayonnaise
- Sauce salade
- Fleur de sel nature
- Fleur de sel aux poivrons
- Herbes de Provence

Prix TTC, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Restaurant « Le Tegallalang »

Formule buffet



Adulte **25 €**
Enfant (de 3 à 10 ans) **12 €**

Horaires d'ouverture :

Petit-déjeuner : 7h00 à 10h00 – Dîner : Services à 19h00 et 20h30

Ce menu vous est donné à titre indicatif et est susceptible d'être modifié selon les arrivages.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil du restaurant.

LES FROMAGES

- Tomme grise
- Tomme de chèvre et brebis
- Munster
- Fourme d'Ambert
- Camembert
- Chaource
- Chabichou
- Livarot
- Boulette d'Avesnes
- Pouligny-Saint-Pierre
- Selles sur Cher
- Sainte-Maure-de-Touraine
- Valençay
- Tomme blanche
- Maroilles
- Roquefort
- Brie
- Pont-l'Evêque
- Crottin de chavignol
- St-Nectaire
- Langres
- Kiri
- Babybel
- Vache qui rit

ACCOMPAGNEMENTS

- Salade verte / mesclun
- Figues moelleuses
- Raisins secs
- Raisins frais
- Noix cerneaux
- Noisettes

LES FRUITS

FRAIS

- Salade de fruits frais
- Kiwi
- Ananas
- Suprêmes de pamplemousse
- Suprêmes d'orange
- Raisin
- Pastèque
- Fruits rouges
- Cerise
- Melon

AU SIROP

- Mélange tropical
- Litchi
- Abricot
- Pêche
- Ananas
- Poire

LES ENTREMETS

- Tarte pomme
- Flan
- Sablé mangue coco
- Moelleux choc
- Sablé citron meringué
- Cheesecake fruits rouges
- Framboisier / fraisier
- Panaché de Choux

LA CRÈMERIE

- Panna cotta : exotique et fruits rouges
- Yaourt aux fruits
- Fromage blanc nature
- Mousse au chocolat