



# Restaurant « Le Sichuan »

## Formule buffet



(peut être remplacée par un choix à la carte en fonction de l'activité)

Adulte (à partir de 11 ans) **25 €**  
Enfant (de 3 à 10 ans) **12 €**

Horaires d'ouverture :  
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

- 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
  
- Salade de chou à l'asiatique
- Salade de nouilles chinoises aux crevettes
  
- Croûtons nature
- Citrons jaunes
- Citrons verts
- Micro-beurre doux
- Micro-beurre ½ sel

### 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

- Terrines de poisson
- Gravlax de saumon ou poisson fumé
- Crevettes roses
  
- Jambon cru
- Rosette
- Filet de bacon tranché

### 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 poivres
- Herbes de Provence

### BUFFET CHAUD

- Mini brochette de poulet et porc
- Émincé de porc au caramel
- Sauté de bœuf aux champignons noirs
- Côtelette d'agneau grillée, beurre maître d'hôtel
- Filet de poulet rôti aux oignons
- Nuggets de poulet  
sauce fond de veau  
sauce jus de viande rôtie
  
- Sauté de crevettes à la Thaï
- Trio de la mer, beurre blanc
- Saumon laqué aux saveurs d'Asie
- Aiguillette de colin panée, sauce beurre blanc
- Lasagnes végétales aux petits légumes
- Bouchées de soja tomates et basilic
- Pulpe de tomate oignon rouge et curry
  
- Frites
- Pommes Noisettes
- Nouilles sautées aux légumes
- Pommes de terre vapeur
- Riz cantonais
- Penne
- Haricots verts
- Ratatouille
- Légumes Wok Siam au soja
- Poêlée de quinoa et légumes aux épices douces
- Épeautre et lentilles corail

### PÔLE ASIATIQUE

- Nems au poulet
- Nems aux crevettes
- Gyozas aux légumes

- Feuilles de laitues
- Bouquet de menthe
- Sauce soja sucrée
- Sauce soja salée
- Sauce nuoc mam
- Aigre douce

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



# Restaurant « Le Sichuan »

## Formule buffet



(peut être remplacée par un choix à la carte en fonction de l'activité)

Adulte (à partir de 11 ans) **25 €**  
Enfant (de 3 à 10 ans) **12 €**

Horaires d'ouverture :  
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'Évêque
- Crottin de chavignol
- St-Nectaire
- Langres
- Kiri
- Babybel
- Vache qui rit

### ACCOMPAGNEMENTS

- Salade verte / mesclun
- Figs 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 DESSERTS

#### LES ENTREMETS

- Tarte pomme
- Flan
- Sablé mangue coco
- Moelleux chocolat
- 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

### SIROPS ET ACCOMPAGNEMENTS

- Coulis fruits rouges
- Coulis exotique
- Crème anglaise
- Miel toutes fleurs
- Vermicelles en sucre
- Sucre en poudre
- Cassonade

### LE PÔLE SEC

- Panaché de macarons
- Bonbons
- Produits St Michel