

# RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

## MENUS DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2024

<p><b>Jeudi 12 septembre</b> <b>BAC 2</b></p> <p>Mise en bouche Avocat Cocktail aux Agrumes Poulet Basquaise Riz Pilaf Tarte aux Poires</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>	<p><b>Mercredi 18 septembre</b> <b>CAP 2</b></p> <p>Assiette de charcuterie Poulet sauté façon Basquaise, Pomme de terre vapeur Paris-Brest</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>
<p><b>Jeudi 19 septembre</b> <b>BAC 3</b></p> <p><b>MENU NOUVELLE AQUITAINE</b></p> <p>Mise en bouche Croustillant de Cabécou Axa de veau Puits d'amour</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>	<p><b>Mercredi 02 octobre</b> <b>CAP 2</b></p> <p>Tarte Provençale Carré de porc au thym, Gratin de légumes Pommes Flambées</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>
<p><b>Jeudi 03 octobre</b> <b>BAC 2</b></p> <p>Mise en bouche Oeufs mollets Florentine Boeuf Bourguignon, Tagliatelles Gratin de fruits</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>	<p><b>Jeudi 17 octobre</b> <b>BAC 2/BAC 3</b></p> <p>Mise en bouche Saumon fumé et Pickles Boeuf Strogonoff Grand Duc</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>
<p><b>Mardi 05 novembre</b> <b>CAP 2</b></p> <p>Potage Saint-Germain Râble de lapereau farci, Crème de topinambour et Polenta dorée Frangipane</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>	<p><b>Jeudi 07 novembre</b> <b>BAC 2/ BAC 3</b></p> <p><b>MENU AUVERGNE RHONE-ALPES</b></p> <p>Mise en bouche Cuisses de grenouilles à la persillade Potée Auvergnate Tarte aux Poires, pâte de noisettes et Crème d'amandes</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>
<p> <i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i></p>	

# RESTAURANT "LES QUAIS" - SIORAC-DE-RIBÉRAC

## MENUS DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2024

<p><b>Jeudi 13 novembre</b> <b>CAP 1</b></p> <p>Potage Cultivateur Escalope panée, Spaghettis Milanaise Banane Flambée</p> <p><b>Tarif 14,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 19 novembre</b> <b>BAC 2</b></p> <p>Mise en bouche Assiette de charcuterie Fricassée de volaille à l'ancienne Mousse au chocolat</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>	
<p><b>Jeudi 21 novembre</b> <b>BAC 3</b></p> <p><b>MENU BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ</b> Mise en bouche Butternut farci au Mont d'Or Estouffade de boeuf à la Bourguignonne Finger Chocolat Cassis</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>	<p><b>Mardi 26 novembre</b> <b>BAC 1</b></p> <p>Velouté Dubarry Darne de colin pochée, beurre fondu Crêpes Chocolat Chantilly</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>	
<p><b>Jeudi 28 novembre</b> <b>BAC 2</b></p> <p>Mise en bouche Oeufs brouillés aux fines herbes Poulet rôti Tarte fine aux Pommes et Crème d'amandes flambée au Calvados</p> <p><b>Tarif 16,50 €</b></p>	<p><b>Jeudi 05 décembre</b> <b>CAP 1/BAC 3</b></p> <p><b>MENU ESPAGNE/PORTUGAL</b> Accras de Morue Caldo Verde Paëlla Polvito Uruguayo</p> <p><b>Tarif 18,50 €</b></p>	
<p><b>Jeudi 12 décembre</b> <b>BAC 1 /BAC 2</b></p> <p><b>MENU DE NOËL</b></p> <p>Apéritif, mise en bouche Entrée, plat, fromage, dessert Café et mignardises</p> <p><b>Tarif 28 €</b></p>	<p><b>Mardi 17 décembre</b> <b>CAP 2</b></p> <p><b>MENU DE NOËL</b></p> <p>Apéritif, mise en bouche Entrée, plat, fromage, dessert Café et mignardises</p> <p><b>Tarif 28 €</b></p>	<p><b>Mercredi 18 décembre</b> <b>BAC 3</b></p> <p><b>MENU DE NOËL</b></p> <p>Apéritif, mise en bouche Entrée, plat, fromage, dessert Café et mignardises</p> <p><b>Tarif 28 €</b></p>



*Paiement uniquement par Chèque ou Espèces*