

RESTAURANT



SOMMAIRE



LE RESTAURANT



MENU



Le restaurant



- Capacité d'accueil jusqu'à 160 personnes dans une grande salle, parfaite pour les grands groupes.
- Possibilité d'accueillir plusieurs groupes simultanément.
- Buffets chauds et froids disponibles, adaptés à tous les besoins.
- Plats équilibrés et nutritifs, spécialement conçus pour optimiser la performance et favoriser la récupération des sportifs.



Les menus

Nous proposons un buffet qui peut être froid ou chaud et optimiser pour les champions. Voici un exemple de buffet que l'on peut offrir :

Buffet froid :

- Salades composées : quinoa, poulet grillé, légumes croquants et vinaigrette légère.
- Crudités variées : carottes râpées, concombres, tomates cerises, betteraves.
- Assortiment de viandes froides : dinde fumée, jambon maigre, rosbif.
- Plateau de fromages allégés.
- Fruits frais découpés : ananas, melon, kiwi, oranges.

Buffet chaud :

- Filets de poulet grillés à l'herbe de Provence.
- Saumon vapeur au citron et fines herbes.
- Riz complet, pâtes complètes et pommes de terre vapeur.
- Légumes grillés : courgettes, poivrons, aubergines.
- Soupe chaude : velouté de légumes de saison.

Desserts :

- Yaourts nature et aux fruits.
- Salade de fruits frais.
- Barres énergétiques maison.

Boissons :

- Eau plate et gazeuse.
- Jus de fruits naturels (orange, pomme, carotte).
- Thé et café.

Aperçu en images



