



Lors de votre visite au NEW VILLE, vous aurez le choix entre deux menus.

Le premier que vous pouvez consulter ci-dessous et le deuxième, composé de suggestions élaborées le jour-même en co-création avec nos stagiaires cuisiniers.

Nous nous excusons par avance si certains produits ne sont plus disponibles au moment de votre commande.

En effet, nous privilégions des ingrédients frais et travaillons avec des quantités limitées pour éviter le gaspillage.

Mardi 21 janvier 2025

### ENTRÉE

*Pissaladière au chèvre  
et sa garniture*

### PLAT

*Filet de poisson en salsa  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Buffet de desserts*

Mercredi 22 janvier 2025

### ENTRÉE

*Salade de patates et  
poisson fumé à la calédonienne*

### PLAT

*carré de porc poêlé au miel  
et accompagnement du marcher*

### DESSERT

*Buffet de desserts*

Jeudi 23 janvier 2025

### ENTRÉE

*Carpaccio de thon blanc brûlé*

### PLAT

*Paillard de veau grillé,  
achards de papaye au citron  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Buffet de desserts*



Lors de votre visite au NEW VILLE, vous aurez le choix entre deux menus.

Le premier que vous pouvez consulter ci-dessous et le deuxième, composé de suggestions élaborées le jour-même en co-création avec nos stagiaires cuisiniers.

Nous nous excusons par avance si certains produits ne sont plus disponibles au moment de votre commande.

En effet, nous privilégions des ingrédients frais et travaillons avec des quantités limitées pour éviter le gaspillage.

Mardi 28 janvier 2025

### ENTRÉE

*Salade façon lyonnaise*

### PLAT

*Poisson à la thaï pour deux,  
légumes du marché*

### DESSERT

*Buffet de desserts*

Mercredi 29 janvier 2025

### ENTRÉE

*Sashimi de thon et pickles*

### PLAT

*Faux-filet grillé pour deux,  
sauce béarnaise  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Buffet de desserts*

Jeudi 30 janvier 2025

### ENTRÉE

*Velouté glacé et rillon de porc*

### PLAT

*Magret de canard pour deux  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Buffet de desserts*



Lors de votre visite au NEW VILLE, vous aurez le choix entre deux menus.

Le premier que vous pouvez consulter ci-dessous et le deuxième, composé de suggestions élaborées le jour-même en co-création avec nos stagiaires cuisiniers.

Nous nous excusons par avance si certains produits ne sont plus disponibles au moment de votre commande.

En effet, nous privilégions des ingrédients frais et travaillons avec des quantités limitées pour éviter le gaspillage.

**Mardi 04 février 2025**

**ENTRÉE**

*Oufs brouillés à la forestière*

**PLAT**

*Perroquet en papillote au curry du pays et légumes du marché*

**DESSERT**

*Buffet de pâtisseries*

**Mercredi 05 février 2025**

**ENTRÉE**

*Fettuccines fraîches aux crevettes pays et basilic*

**PLAT**

*Filet mignon aux mangues, et légumes du marché*

**DESSERT**

*Buffet de pâtisseries*

**Jeudi 06 février 2025**

**ENTRÉE**

*Carpaccio de thon blanc brûlé et sa garnitures*

**PLAT**

*Blanquette de poulet pays bouquetière de légumes et accompagnement du marché*

**DESSERT**

*Buffet de pâtisseries*



Lors de votre visite au NEW VILLE, vous aurez le choix entre deux menus.

Le premier que vous pouvez consulter ci-dessous et le deuxième, composé de suggestions élaborées le jour-même en co-création avec nos stagiaires cuisiniers.

Nous nous excusons par avance si certains produits ne sont plus disponibles au moment de votre commande.

En effet, nous privilégions des ingrédients frais et travaillons avec des quantités limitées pour éviter le gaspillage.

Mardi 11 février 2025

### ENTRÉE

*Carpaccio tiède de crevettes  
et légumes vinaigrette à la passion*

### PLAT

*Suprême de volaille rôti au lard,  
poingon et légumes du marché*

### DESSERT

*Choux banane coco modernisés*

Mercredi 12 février 2025

### ENTRÉE

*Salade de patates douces  
façon piémontaise*

### PLAT

*Poisson braisé au beurre de piperade  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Tarte fine gourmande*

Jeudi 13 février 2025

### ENTRÉE

*Salade d'endives  
façon César*

### PLAT

*Carbonade de porc du pays  
grillée à la bière*

### DESSERT

*Tartelette surprise, coulis de saison  
et tuile de cacao*



Lors de votre visite au NEW VILLE, vous aurez le choix entre deux menus.

Le premier que vous pouvez consulter ci-dessous et le deuxième, composé de suggestions élaborées le jour-même en co-création avec nos stagiaires cuisiniers.

Nous nous excusons par avance si certains produits ne sont plus disponibles au moment de votre commande.

En effet, nous privilégions des ingrédients frais et travaillons avec des quantités limitées pour éviter le gaspillage.

Mardi 18 février 2025

### ENTRÉE

*Velouté du jour  
et sa rilette de poisson*

### PLAT

*Mole de poulet à la mexicaine  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Pavlova aux fruits de saison*

Mercredi 19 février 2025

### ENTRÉE

*Carpaccio de betterave au chèvre*

### PLAT

*Fish and chips, ketchup de citrouille  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Trilogie de tartelettes*

Jeudi 20 février 2025

### ENTRÉE

*Salade italienne  
à la mozzarella marinée*

### PLAT

*Poisson braisé  
au beurre de citron confit  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Entremets crémeux Carthagène*



Lors de votre visite au NEW VILLE, vous aurez le choix entre deux menus.

Le premier que vous pouvez consulter ci-dessous et le deuxième, composé de suggestions élaborées le jour-même en co-création avec nos stagiaires cuisiniers.

Nous nous excusons par avance si certains produits ne sont plus disponibles au moment de votre commande.

En effet, nous privilégions des ingrédients frais et travaillons avec des quantités limitées pour éviter le gaspillage.

Mardi 11 mars 2025

### ENTRÉE

*Pistou provençal traditionnel*

### PLAT

*Carbonade de bœuf  
aux 4 épices et légumes du marché*

### DESSERT

*Tartelette au citron modernisée*

Mercredi 12 mars 2025

### ENTRÉE

*Œufs mollets, grissini  
et velouté d'asperges vertes*

### PLAT

*Poulet fermier  
au citron et cinq parfums  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Biscuit roulé façon forêt noire*

Jeudi 13 mars 2025

### ENTRÉE

*Tartelette aux légumes de saison  
et parmesan*

### PLAT

*Retour de marée en sabayon  
et légumes du marché*

### DESSERT

*Entremets aux poires caramélisées  
et épices*