



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 passion*

PLAT

*Cailles rôties au lard et poingo
et légumes du marché*

DESSERT

Choux banane-coco revisités

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*