



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 07 Octobre

ENTRÉE

Pissaladière au chèvre
& sa garniture

PLAT

Filet de poisson en salsa,
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts

Mercredi 08 Octobre

ENTRÉE

Salade de patates & poisson
fumé à la Calédonienne

PLAT

Carré de porc poêlé au miel
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet de pâtisseries

Jeudi 09 Octobre

ENTRÉE

Carpaccio de thon blanc

PLAT

Paillard de veau grillé achards
de papaye citron
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet 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 14 Octobre

ENTRÉE

Salade façon Lyonnaise

PLAT

Poisson à la thaï
pour 2 personnes,
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts

Mercredi 15 Octobre

ENTRÉE

Sashimi de thon
& pickles

PLAT

Faux-filet grillé pour 2
personnes, sauce béarnaise
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts

Jeudi 16 Octobre

ENTRÉE

Velouté glacé
& rillons de porc

PLAT

Magret de canard
pour 2 personnes,
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet 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 21 Octobre

ENTRÉE



Salade d'endives façon César

PLAT



Carré de porc poêlée
au miel du pays
& son accompagnement

DESSERT



Buffet desserts

Mercredi 22 Octobre

ENTRÉE



Œufs brouillés forestière

PLAT



Perroquet en papillote
au curry pays
accompagnement du marché

DESSERT



Buffet de pâtisseries

Jeudi 23 Octobre

ENTRÉE



Carpaccio de betterave et chèvre

PLAT



Fish and chips
ketchup de citrouille
accompagnement du marché

DESSERT



Buffet de tartes



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 Octobre

ENTRÉE

Carpaccio tiède de crevettes et légumes vinaigrette passion

PLAT

Châteaubriand sauce forestières pour 2 personnes
accompagnement du marché

DESSERT

Choux banane coco modernisé

Mercredi 29 Octobre

ENTRÉE

Ceviche de thon à la péruvienne

PLAT

côte de veau
servie laquée au gingembre pour 2 personnes
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts

Jeudi 30 Octobre

ENTRÉE

Feuilleté d'œufs brouillés & crabe

PLAT

Pavé de saumon à l'oseille pour 2 personnes
accompagnement du marché

DESSERT

Buffet desserts