

## Menu 1

Tartines de Mozzarella et Tomates Marin  es au Citron Vert

*Citrus Tomato and Mozzarella Tartine*



Pa  lla au Poulet, Crevettes et au Chorizo

Servie avec une Salade au Vinaigre Citronn  

*Chicken, Prawn and Chorizo Paella*

*Served with a Citrus Dressed Salad*



Pa  lla aux Champignons, Poivrons et Olives

Servie avec une Salade au Vinaigre Citronn   (V/Vg)

*Mushroom, Pepper and Olive Paella*

*Served with Citrus Dressed Salad (V/Vg)*



Cheesecake aux Framboises et au Citron Vert

Servi avec Truffes Maison au Chocolat Blanc

*Raspberry and Lime Cheesecake*

*Served with Homemade White Chocolate Truffles*

## Menu 2

Tartelette aux Tomates, Feta et aux Oignons Caram  lis  s

*Tomato, Feta and Caramelised Onion tartlet*



Tartiflette Savoyarde Traditionnelle

Servie avec Charcuterie, Cornichons et Salade Verte

*Traditional Savoyard Tartiflette*

*Served with Charcuterie, Pickles and Salad*



Tartiflette aux Champignons et Oignons

Servie avec Cornichons et Salade Verte (V/Vg)

*Mushroom and Onion Tartiflette*

*Served with Pickles and Salad (V/Vg)*



Crumble aux Pommes et Fruits Rouges

Servi avec Fromage Blanc Infus   au Miel

*Spiced Apple and Berry Crumble*

*Served with Honey Infused Fromage Blanc*

## Menu 3

Assiette Grecque Mezze

(Falafels maison, Pain Pitta, Taboulé, Houmous & Tzatziki)

*Greek Style Mezze Platter*

*(Homemade Falafels, Pitta Bread, Tabbouleh, Houmous & Tzatziki)*



Poulet au Four aux Herbes

Servi avec Pommes de Terre à la Grecque, Haricots Verts et Salade Verte

*Herbed Baked Chicken*

*Served with Greek Style Potatoes, Green Beans and Salad*



Cassoulet aux Lentilles et Pois Chiche

Servi avec Pommes de Terre, Haricots Verts et Salade Verte (V/Vg)

*Chickpea and Lentil Stew*

*Served with Greek Style Potatoes, Green Beans and Salad (V/Vg)*



Parfait au Yaourt Grec et Framboises

*Raspberry and Greek Yogurt Parfait*

## Menu 4

Soupe aux Patates Douces et Carottes aux épices d'hiver

*Spiced Root Vegetable Soup*



Tajine de Bœuf aux Légumes

Servie avec un couscous fruité et galette

*Moroccan Beef Tagine*

*Served with Fruity Spiced Couscous and Flat Bread*



Tajine aux Légumes et Haricots

Servie avec un Couscous Fruité et Galette

*Moroccan Vegetable and Mixed Bean Tagine*

*Served with Fruity Spiced Couscous and Flat Bread*



Brownie au Chocolat

Servi avec de la Glace Vanille et Biscuits Écrasés

*Warm Chocolate Brownie*

*Served with Ice Cream and Biscuit Crumb*

## Menu 5

Beignets aux Courgettes et Maïs

Servis avec une Sauce Thaï Sucrée et Epicée

*Courgette & Sweet-Corn Fritters*

*Served with Sweet-Thai dressing*



Curry Thaï au Poisson

Servi avec Riz à la Noix de Coco

*Thai Fish Curry*

*Served with Coconut Sticky Rice*



Curry Thaï Vert aux Patates Douces

Servi avec Riz à la Noix de Coco (V/Vg)

*Thai Sweet Potato Curry*

*Served with Coconut Sticky Rice (V/Vg)*



Tarte au Citron

Servie avec de la Crème Chantilly Infusée au Citron Vert

*Lemon Tart*

*Served with Lime Infused Whipped Cream*

## Menu 6

Salade Roquette au Melon mariné avec Menthe et Feta

*Marinated Melon, Feta and Rocket Salad*



Cabillaud citronné aux herbes

Servi avec des Tomates Provençales et Haricots Verts

*Lemon and Herb Baked Cod*

*Served with Provençale Tomatoes and Pan-Fried Greens*



Galette citronnée aux herbes

Servi avec des tomates provençales et haricots verts (V/Vg)

*Lemon & Herb Vegetable Patty*

*Served with Provençale Tomatoes and Pan-Fried Greens (V/Vg)*



Tiramisu Italien Traditionnel

Servi avec de la Glace Espresso

*Classic Italian Tiramisu*

*Served with Espresso Ice Cream*

**Note:**

Pour les clients choisissant un seul repas, il est possible de créer votre propre menu en sélectionnant parmi les entrées, plats et desserts. Veuillez noter qu'un groupe choisit un seul menu parmi la liste.

*For clients selecting one evening meal only, it is possible to create your own 3-course meal by selecting from the available starters, mains and desserts.*

*Please note that everyone in your group must select the same menu.*