

**RESTAURATION ENE 2017**  
**Domaine de Bel-Air – CERANS FOULLETOURTE**

Nom et Prénom

Adresse Mail : .....

Adresse Postale : .....

N°de téléphone : ..... N° portable : .....

**REPAS – MEALS**

Vendredi soir - Friday evening

Millefeuille de Pétoncles et Crème de Fèves  
Mille Feuille of Scallops with Broad Bean Cream  
Suprême de Pintade Balsamique et Oignons Confits  
Guinea Fowl Breast with Balsamic vinegar and Onions Confit  
Tarte au citron meringuée  
Lemon Meringue Pie

24euros 50 (sans les Vins) (wine not included)

Samedi soir - Saturday evening

Assiette Gourmande (Salade ,Foie Gras, Magret fumé, Tomates, Allumettes de chorizo)  
Assiette gourmande (Salad, Foie Gras, Smoked Duck Breast, Tomatoes, finely sliced  
Chorizo)  
Pavé de Cabillaud au Beurre Sarthois et Tomates Confites  
Cod Steak with Sarthois Butter and Tomato Confit  
Millefeuille Mousse au Chocolat Noir et Oranges Confites  
Dark Chocolate Mousse and Candied Orange Peel Mille Feuille

24euros 50 (sans les vins) (wine not included)

Dimanche soir - Sunday evening

Feuilleté d'Asperges, Crème Légère au Piment d'Espelette  
Asparagus, Cream and Espelette Chilli Pepper in a puff pastry case  
Cote de Veau façon « Vallée d'Auge »  
The Vallée d'Auge is in Normandy, the area is well known for it's apples, Calvados and  
Cream and these are the principal ingredients in this dish,  
Veal Cutlet in the style of the Vallée D'Auge  
Verrine de Pommes Cuites ,Caramel et Mascarpone  
Verrine of Cooked Apple, Caramel and Mascarpone

24euros 50 (sans les vins) (wine not included)

Samedi midi - Saturday lunchtime

Buffet Barbecue (Assortiment de Crudités ,Jambon Sec , Piémontaise)  
Barbecue Buffet(assortment of salads, Piémontaise Cured Ham (Piedmontese)

1 Viande grillée (Brochette mixte de Poulet , Canard ,Chipo et Merguez )  
Grilled Meat (mixed Chicken, Duck, Chipolata and Merguez (spiced sausage) Kebab)

Gratin de Choux fleurs et Brocolis  
Cauliflower and Broccoli Cheese

Croquant au Chocolat Noir  
Dark Chocolate Croquante

15euros (sans les vins) (wine not included)

Dimanche Midi -Sunday lunchtime

Salade César (salade , poulet, parmesan,croûtons, tomates ,noix)  
Caesar salad (Salad, Chicken, Parmesan, Croutons, Tomatoes, Walnuts)

Sauce (huile d'Olive ,citron, parmesan ,anchois)  
Olive oil, Lemon juice, Parmesan and Anchovy sauce

Blanquette de Veau Riz Pilaf  
Veal Blanquette with Rice Pilaff (a delicious creamy French Veal stew where the meat is  
cooked in wine without browning first

Grillé aux Pommes  
Grillé aux Pommes a delicious French apple tart

15 euros (sans les vins) (wine not included)

→ **Fiche de réservation au verso**  
**Reservations please see over**

**Nom et Prénom** : ...Full name.....

**Adresse Mail** : email.....

**Adresse** ..... **Postale** ..... :

**address**.....  
**N°de téléphone telephone:** ..... **N° portable mobile:**  
.....

*Merci de bien vouloir indiquer votre réservation de repas :*  
*Please note your reservation for the meal:*

*Vendredi soir :* repas à 24 euros50 :  
*Samedi midi :* repas à 15 euros : :  
*Samedi soir :* repas à 24 euros50 : :  
*Dimanche midi :* repas à 15 euros : :

Dimanche soir : repas à 24euros50 :

*Total :*

1. joindre le chèque à l'ordre du Club des Amis du Colley **Join a cheque made out to the Club des Amis du Colley**
  2. retourner le tout **avant le 12 Avril** à l'adresse suivante : **return to the following address before the 12 April**
- Michel Mocqué 4 Impasse des Couëdies 35600 Bains sur Oust

*Pour tous renseignements me contactez par mail for further information please contact:*  
**m-m.windmire.collies@wanadoo.fr**  
*ou /or*  
**02.99.91.70.06 - 06.27.15.62.16**

*Votre réservation sera effective seulement à la réception du paiement.  
Les chèques seront encaissés 1 semaine avant l'ENE.  
Merci de votre compréhension.*

*Your reservation will be effective only when the payment is received.  
Cheques will be paid in 1 week before the ENE  
Thank you for your understanding*