

Repas du club - Samedi 19 Mars à 20h00



Auberge des Aqueducs

61 Avenue de Verdun
69630 Chaponost
Tél : 04 78 45 35 54

Apéritifs :

Punch, Martini, Pastis et jus de fruits

Vins :

Côtes du Rhône à volonté rouge et blanc

Buffet de canapés variés :

Oeufs de lump, moules, oeufs de caille mayonnaise, crevettes roses, saumon fumé, magret de canard, brocolis, jambon cru, canapés au fromage, verrine de gaspacho de tomate.

Buffet servi par table :

La terrine de rascasse et truite rose au safran. **1**

ou

Assortiment de crudités et petites salades composées. **2**

ou

Le saumon Norvégien cuit à l'étuvée. **3**

Plat chaud servi à table :

Le magret de canard rôti coupé en aiguillettes au miel d'acacia et griottes au naturel **1**

ou

Le suprême de volaille vallée d'Auge aux trompettes de la mort **2**

ou

L'escalope de filet de perche au coulis d'écrevisse et fondue de poireau aux oeufs de lump rouge **3**

Légumes :

Gratin dauphinois, haricots verts et tomates à la ciboulette

Fromages :

Plateau de fromages secs ou fromage blanc à la crème

Desserts :

Vacherin glacé

Café

Date limite d'inscription vendredi 11 mars

Coût du repas, boissons comprises 47 euros

Prix: 25 euros membres, licenciés et conjoints

47 euros invités

Choix Menu		
Nom	Entrée (1 , 2 , 3)	Plat (1 , 2 , 3)