



# enerGaia

Forum des énergies renouvelables  
Renewable energy Forum

## RESTAURANT



Traiteur  
GRAND

## **FORMULE 1 : 36,00 €**

MENU 3 PLATS :

ENTRÉE - STARTER

+

PLAT - DISH

+

DESSERT

## **FORMULE 2 : 30,00 €**

MENU 2 PLATS :

ENTRÉE - STARTER

+

PLAT - DISH

**ou**

PLAT - DISH

+

DESSERT

### Nos Fournisseurs :

Légumes & fruits : *Occitane fruits, Salade 2 Fruits, Boudet Thierry,*

Crèmerie : *Duo Lozère, Gérentes, La maison Fermière, Ambrosi, Fromagerie des Loubes*

Farine & pain : *Huline, Ortholan*

Viandes & charcuterie : *la boucherie d'Uzès, Loste, Maison de la cochonnaille Olivier Brosset*

Poissons & Fruits de mer: *Aga la poissonerie, Rigail Maré*





# BRASSERIE D'OCCITANIE

**Mercredi 11 décembre**

## Entrée - Starter



**Salade de graines et agrumes ensoleillés, parsemée de fruits secs croquants**  
*Sunny citrus and seed salad, sprinkled with crunchy dried fruits*

## Plats - Main Course

**Gardianne de taureau AOP, accompagnée de riz de Camargue doré sous le soleil**  
*Certified AOP bull stew, served with sun-kissed Camargue rice*

**Rouille de seiche délicatement parfumée, servie avec un riz de Camargue généreux**

*Delicately seasoned cuttlefish stew, accompanied by generous Camargue rice*

**Risotto aux légumes d'hiver, une symphonie de saveurs saisonnières**

*Winter vegetable risotto, a symphony of seasonal flavors*

## Desserts

**Assiette de trésors fromagers d'Occitanie : tomme des Pyrénées, pélardon, roquefort**

*Occitan cheese plate: Tomme des Pyrénées, Pélardon, Roquefort*

**Salade d'agrumes infusés à la verveine**

*Salad of citrus fruits infused with verbena*

**Mousse au chocolat noir grand cru 64%, intensité et onctuosité en parfaite harmonie**

*Dark chocolate mousse (64%), the perfect balance of intensity and smoothness*

**Jeudi 12 décembre**

## Entrée - Starter

**Œuf poché sur lit de patate douce parfumée à la pistache croquante**  
*Poached egg on a bed of sweet potato with crunchy pistachios*

## Plat - Main Course

**Paleron de bœuf mijoté au vin rouge, polenta crémeuse au parmesan, butternut rôti caramélisé**

*Beef chuck slow-cooked in red wine, creamy parmesan polenta, and roasted butternut*

**Pavé de truite BIO des Pyrénées, sauce vierge, polenta crémeuse au parmesan et butternut rôti**

*Pyrénées trout fillet with salsa verde, creamy parmesan polenta, and roasted butternut*

**Tortelloni aux légumes de saison, sublimes par un voile de parmesan affiné**

*Seasonal vegetable pasta, topped with aged parmesan*

## Dessert

**Assiette de trésors fromagers d'Occitanie : tomme des Pyrénées, pélardon, roquefort**

*Occitan cheese plate: Tomme des Pyrénées, Pélardon, Roquefort*

**Poire façon Belle Hélène**

*Belle Hélène pear*

**Moelleux au marron des Cévennes, cœur de chocolat blanc fondant**

*Cévennes chestnut fondant with a white chocolate heart*

**Formule 3 plats : 36 €**

**Formule 2 plats : 30 €**

Traiteur  
**GRAND**



sans gluten



AOP



Critère qualité  
certifié



Agriculture  
Bio



Pêche  
durable



Végétarien

# Restaurant Carte des Boissons

## Notre sélection de vin de l'Occitanie - *Our Occitanie wine selection*

- 16,00 € TTC la bouteille LODEZ (blanc / rouge)
- 25,00 € TTC la bouteille CHATEAU BAS D'AUMELAS (blanc / rouge)
- 25,00 € TTC la bouteille SECRET DE LUNES (blanc / rouge)
- 25,00 € TTC la bouteille TERRES BLANCHES (blanc picpoul de Pinet)
- 25,00 € TTC la bouteille INEDIT (blanc)

## BOISSONS CHAUDES / **HOT DRINKS**

- 2,00 € TTC Café expresso Bio Nespresso (*Nespresso organic coffee*)
- 3,00 € TTC Thé biologique (*Organic Tea*)

## EAU / **WATER**

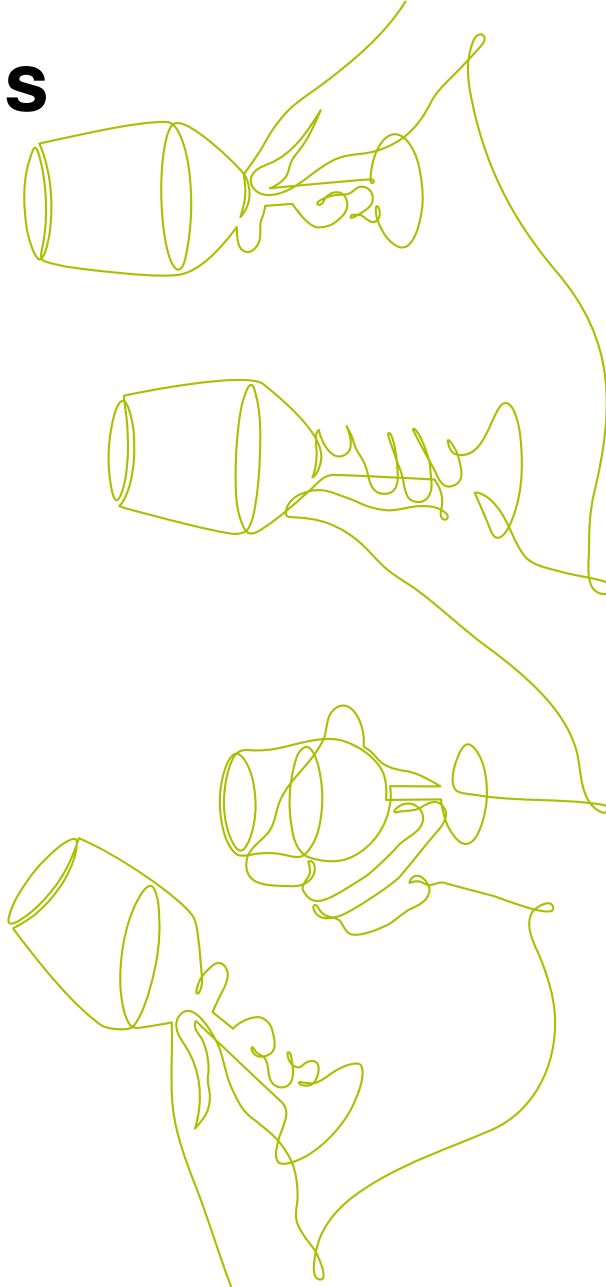
- 4,00 € TTC Eau minérale plate Vittel 1L (*still water*)
- 4,00 € TTC Eau minérale gazeuse Perrier 1L (*sparkle water*)

## BIERE

- 6,00 € TTC Bière Alaryk Bio, 33cl (*beer bottle*)
- 3,50 € TTC Bière Grolsch pression 25cl (*beer*)
- 6,50 € TTC Bière Grolsch pression 50cl (*beer*)

## SODAS ET JUS

- 4,20 € TTC Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Ice Tea (*soda*)
- 4,20 € TTC Jus de fruits Si Bio : pomme ou orange (*organic fruit juice*)



Traiteur  
**GRAND**

# Paiements acceptés



uniquement