



enerGaia

Forum des énergies renouvelables
Renewable energy Forum

RESTAURANT



Traiteur
GRAND

FORMULE 1 : 36,00 €

Formula 1

MENU 3 PLATS *MENU 3 COURSES*

ENTRÉE - *STARTER*

+

PLAT - *DISH*

+

DESSERT

FORMULE 2 : 30,00 €

Formula 2

MENU 2 PLATS - *MENU 2 COURSES*

ENTRÉE - *STARTER*

+

PLAT - *DISH*

ou / or

PLAT - *DISH*

+

DESSERT

Nos Fournisseurs / *Our Suppliers* :

Légumes & fruits / *Vegetables & fruit*: Occitane fruits, Salade 2 Fruits, Boudet Thierry.

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

Farine & pain / *Flour & bread*: Huline, Ortholan.

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

Poissons & Fruits de mer / *Fish & seafood*: 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**

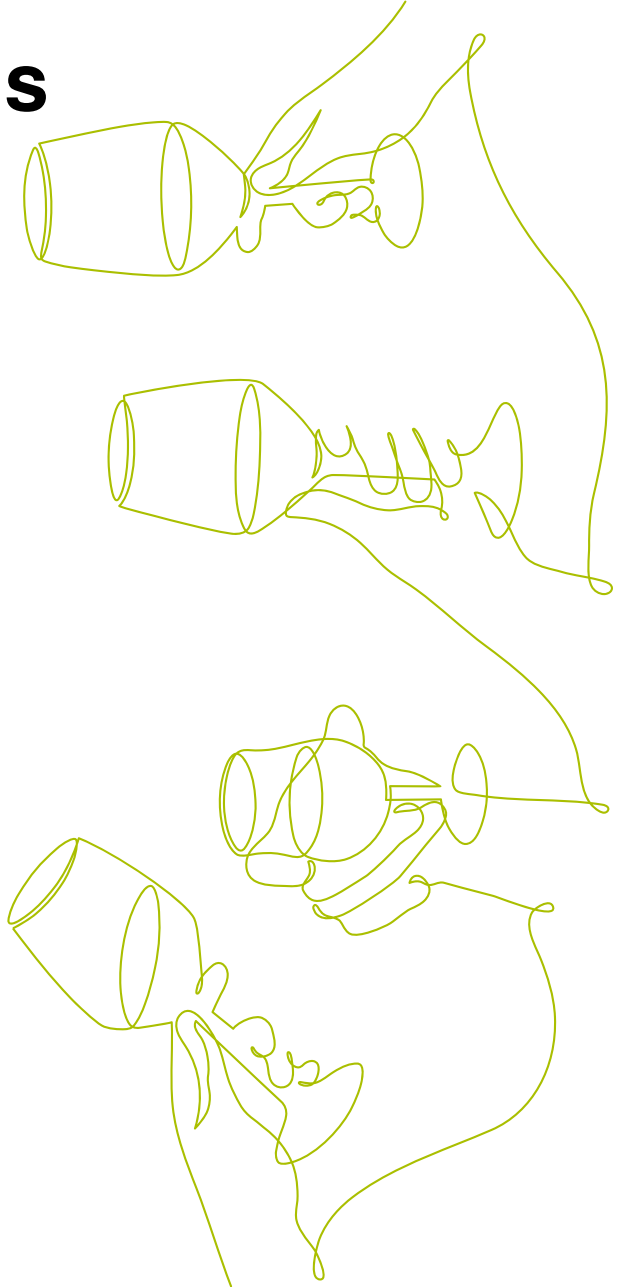
- 4,00 € TTC Eau minérale plate Vittel 1L (*still water*)
- 4,00 € TTC Eau minérale gazeuse Perrier 1L (*sparkle water*)

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