



Pour un soir, la Flandre en Luberon, Aux Petits Oignons !

Pour cette soirée, nous vous avons concocté un menu qui comprend le cocktail « made in » Flandre, la mise en appétit, l'entrée, le plat et dessert, suivi du café de fin de repas

Apéritif...

La rose du Nord, le Ch'timi ou Le Picon bière blanche

Mise en appétit...

Croquettes aux crevettes grises et son petit pot de crème aux herbes

Entrée en matière...

Tronçon de carrelet et coquillages en Waterzoï

(suivant arrivage, le carrelet pourrait être remplacé par un autre poisson plat)

Poursuivre avec...

Mitonnée de joue de bœuf à la kriek, mini welsh et petit gratin au maroille

ou

Potche'vleesch et ses pommes pont-Neuf, mesclun en condiment citron

Mini-douceurs au pays des Flandres...

Le merveilleux au chocolat blanc, la tarte à la cassonade,
la crème brûlée à la chicorée, « la goutte » de fleur de bière

puis

Café ou thé

Menu à 36 euros / pers.

Ce repas est programmé pour le samedi 19 mars 2016 au soir.

Si ce menu éveille vos papilles et votre curiosité, Le nombre de place étant limité, nous vous invitons à réserver dès que possible et avant le 16 mars par téléphone :

Aux Petits Oignons

454, quai des entreprises, Coustellet/ maubec

Téléphone : 04.90.71.28.62

www.aux-petitsoignons.com