

SEMAINE FEDERALE 2014

1^{er} au dimanche 10 août

Petit Déjeuner sous forme de buffet

Possibilité de varier selon le jour

- 1/3 baguette ou 1 croissant et brioche 1 jour sur deux
- rosette
- jambon cru
- confiture
- Nutella
- beurre
- yaourt ou fromage blanc
- fruits
- café, thé, lait, chocolat, jus de fruits

Déjeuner

Entrée : (Sous forme de buffet):

- charcuteries variées
- crudités assorties
- poisson froid
- œuf dur
- Melon

Plat au choix : (Sous forme de buffet)

- blanquette de volaille et légumes
- mijoté de porc et légumes
- paella et légumes
- truffade
- petit salé aux lentilles
- saucisson Saint Pourcinois, vinaigrette gourmande, pommes de vapeur
- pieds de porc gratinés
- hachis Parmentier
- tomates farcies
- Tête de veau et Pommes de terre vapeur

Fromage

Dessert : au choix

- tarte
- salade de fruits
- flan
- gâteau de semoule
- gâteau au chocolat

Dîner

Service au plat

Vendredi 1^{er} aout :

- terrine de poisson et garniture
- lasagne maison
- plateau de fromages
- îles flottantes

Samedi 2 aout :

potée auvergnate
plateau de fromages
clafoutis aux fruits

Dimanche 3 aout :

- assortiment de crudités
- émincé de volailles
- pommes de terre paysanne
- plateau de fromages
- tarte crumble fruits rouges

Lundi 4 aout :

- pâté viande à l'ancienne mariné au St Pourçain blanc
- loup à l'oseille
- risotto
- plateau de fromages
- crème caramel

Mardi 5 aout :

- Jambon cru d'auvergne et melon
- Mijoté de charolais à la moutarde de Charroux
- Gratin de choux fleur
- plateau de fromages
- fruits

Mercredi 6 aout :

- feuilleté jambon bleu d'auvergne
- langue de bœuf au porto
- purée
- plateau de fromages
- gâteau aux fruits meringué

Jeudi 7 aout :

pâté aux pommes de terre
mijoté de porc saveur des sous bois
ratatouille
plateau de fromages
crème caramel

Vendredi 8 aout :

- tourte auvergnate
- gratin de poisson
- tagliatelles
- plateau de fromages
- compote de pêches et brioche aux pralines

Diner de gala du 9 août

- mise en bouche
- croustillant de loup sur concassée de tomates, écrevisse flambée et son coulis corail d'oursin
 - pavé de charolais à l'échalote
 - pâté aux pommes de terre
 - tian de courgette
- fromage auvergnat sur frisée aux noix de Lapalisse
- fondant au chocolat au cœur de caramel coulant, glace menthe, crème anglaise et poire pochée
 - café, thé et douceurs du « Cygne »

Diner de clôture des bénévoles du 10 aout

- mise en bouche
 - millefeuille de saumon aux blanc de poireau, velouté champagne, gambas flambée
- Plat : au choix
- pavé de charolais aux cèpes
 - jambon à l'os à la moutarde de Charroux
 - joues de porc confites aux morilles
 - confident de pintade au cidre et pommes fruits

Légumes :

Fromage sur lit de verdure, vinaigrette gourmande :

Dessert :

- assiette gourmande
- café, thé et douceurs régionales