



*Mardi 19 Juillet 2022*

COLDPLAY

# Un Plaisir GOURMET



## *Les Créations Salées Froides*

Tartare de volaille cuit en tulipe de radis blanc  
Foie gras de canard sur pain d'épices

## *La Planche à Tapas*

Œuf mimosa & dips de tomates au fromage frais  
Bun's Vitello & Tonato aux câpres, condiment basilic

## *La Fraîcheur*

### **Bayaldi de légumes**

Légumes du soleil, caviar d'aubergines au basilic et mozzarella, condiment roquette

## *Le Clin d'œil de notre chef*

**Le Saumon, fumé & mariné, légumes façon pickles**

## *La Dégustation chaude*

Le Cabillaud & marinière au chorizo, asperges vertes & légumes d'été

## *Les Fromages à partager*

Plateau de fromages affinés,  
servis avec notre Baguette Croustille Maison

## *Nos Douceurs*

Pana Cotta dans l'esprit d'une sangria aux fruits rouges  
Crises Burlat en fruit de bouche

## *Le Corner à gourmandises*

Gâtine à la noisette & chocolat  
Brochette de fruits frais  
Tartelette aux framboises  
Chocolat Lenôtre

Sélectionnés & fournis par le Consortium Stade de France : Champagne, vins, whisky, bières, fromage et café  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

\* Les viandes que nous servons sont d'origine française, irlandaise ou allemande pour le bœuf et d'origine française, hollandaise ou allemande pour le veau. Information obligatoire sur l'origine des viandes bovines - Décret n°2002-1465 du 17.12.2002