



*Mercredi 20 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

Tajine d'agneau aux épices douces, semoule aux raisins

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