

Un Plaisir GOURMET



Les Pièces apéritives

Mini pâté en croûte à la pintade
Mini roulé pain brioché au comté

La Planche à Tapas

Velouté de butternut, châtaigne et gourmandise noisette
Pressé de volaille et foie gras en ravigote de cèpes

La Fraîcheur

L'œuf brouillé au saumon fumé et ciboulette

Le Clin d'œil de notre chef

Boîte chaude d'une Morteau et reblochon

La Dégustation chaude

Le cabillaud sauce Noilly, riz vénéré et légumes de saison

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Pain Méteil au seigle

Nos Douceurs

Mousse brûlée, compotée de pommes streusel orge toasté
Croustillant craquant orange vanille
Flan parisien

Le Corner à gourmandises

Chocolat amande fruits secs Lenôtre

Vin blanc : AOC Menetou Salon 2022 – Domaine Franck Millet
« Un sauvignon de Loire exprimant une très belle minéralité et de belles notes
d'agrumes. »

Vin rouge : AOC Pessac Léognan 2016 - Abeille de Fieuzal
« Le charme Bordelais avec un vin complexe, élégant, aux très belles notes de fruits
rouges mûrs et au tanin de velours... »

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