

OUVERTES

# PORTES

SAMEDI 14 ET DIMANCHE

15 OCTOBRE 2023

## MENU

MIDI UNIQUEMENT

**14€**

**1 ASSIETTE composée de 5 plats**

**1 bar à SOUPE et**



**1 terrine végétale chaude de saison (potimarron et confit d'oignons caramélisés au miel ou champignons châtaignes noix noisettes amandes raisins secs)**

**+1 terrine de viande veau et porc**

**+1 salade de cresson aux fruits automne**

**+1 toast houmous au cresson**

**+1 légume accompagnement chaud (selon le marché**

**en supplément :**

**un dessert aux fruits maison 3€**

**un café nespresso ou tisane 1€50**

**bouteille de vin blanc ou rouge 15€**

**le verre 4€**



**VISITE DU LABORATOIRE**  
**à 11H30-15H-16H-17H**  
**AVEC DEGUSTATION**  
**GRATUITE**

**RESERVEZ VOTRE**  
**MENU (SUR PLACE**  
**ou A EMPORTER)**  
**07 71 70 43 07**

BALADE DU GOUT EN ILE DE FRANCE

**ENTRE SAVEUR ET JARDIN 91820 BOUTIGNY**  
**FABRICATION ARTISANALE SOUPES-TERRINES**