

**Ouverture du Restaurant « Les Saveurs de Pastré »**  
**Lundi, Jeudi et Vendredi midi (Arrivée entre 12h et 12h30)**  
**Mardi soir (Arrivée entre 19h et 19h30)**

**Mars 2024**

<b>Lundi 11/03</b> <b>Midi</b>  <b>12€ le menu</b>	Œufs farcis « Chimay »  Contrefilet rôti accompagné d'une jardinière de légumes  Crêpes	<b>Mardi 12/03</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Nouvelle Aquitaine</b>  <b>18€ le menu</b>	Cassolette d'huitres aux cèpes et foie gras  Onglet de bœuf sauce au choix (Bordelaise ou béarnaise) accompagné de Pommes cocotte et jeunes carottes  Cannelés Bordelais
<b>Jeudi 14/03</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b>  <b>10€ entrée/plat ou plat/dessert</b> <b>13€ entrée/plat/dessert</b>	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand - Dessert du jour	<b>Vendredi 15/03</b> <b>Midi</b> <b>Thème : Asie</b>  <b>18€ le menu</b>	<b>Buffet saveurs d'Asie</b>  Sushi, maki, nems, raviole de porc vapeur, Pad thaï, saté de volaille, porc au caramel, barbecue vietnamien, riz Cantonais, beignet de crevettes, beignets de fruits...
<b>Lundi 18/03</b> <b>Midi</b>  <b>12€ le menu</b>	Saumon fumé  Steak « Duroc » accompagné de Pommes dauphine  Tarte aux pommes	<b>Mardi 19/03</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Antilles</b>  <b>18€ le menu</b>	Acra et féroce d'avocat  Ragoût de chatrou, riz blanc  Crème frite « Créole », au vieux rhum
<b>Jeudi 21/03</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b>  <b>10€ entrée/plat ou plat/dessert</b> <b>13€ entrée/plat/dessert</b>	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand - Dessert du jour	<b>Vendredi 22/03</b> <b>Midi</b>  <b>12€ le menu</b>	Tartare de Poisson  Blanquette de veau et son accompagnement  Pot de crème au chocolat
<b>Lundi 25/03</b> <b>Midi</b>  <b>12€ le menu</b>	Saumon fumé  Steak « Duroc » accompagné de Pommes dauphine  Tarte aux pommes	<b>Mardi 26/03</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Massif Central</b>  <b>18€ le menu</b>	Omelette quercynoise  Poularde pochée sauce suprême accompagné d'un émietté de polenta  Tarte aux noix
<b>Jeudi 28/03</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b>  <b>10€ entrée/plat ou plat/dessert</b> <b>13€ entrée/plat/dessert</b>	Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités *** Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes *** Café gourmand - Dessert du jour	<b>Vendredi 29/03</b> <b>Midi</b>  <b>12€ le menu</b>	Pissaladière  Escalope de veau viennoise et son accompagnement  Mousse au chocolat

## Avril 2024

<p><b>Mardi 02/04</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Ile de France</b></p> <p><b>18€ le menu</b></p>	<p>Crème d'asperge, paillettes</p> <p>Côtes de veau sautée Clamart et son accompagnement</p> <p>Savarin crème Chantilly</p>	<p><b>Jeudi 04/04</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b></p> <p><b>10€ entrée/plat ou plat/dessert</b> <b>13€ entrée/plat/dessert</b></p>	<p>Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités ***</p> <p>Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***</p> <p>Café gourmand - Dessert du jour</p>
<p><b>Vendredi 05/04</b> <b>Midi</b></p> <p><b>12€ le menu</b></p>	<p>Œuf cocotte</p> <p>Steak grillé sauce Béarnaise et frites maison</p> <p>Choux chantilly</p>	<p><b>Lundi 08/04</b> <b>Midi</b></p>	<p style="text-align: center; color: red;"><b>REPAS</b> <b>« LE SANS FOURCHETTE »</b> <b>ORGANISE</b> <b>PAR L'ASSOCIATION</b> <b>MEMOIRE &amp; SANTE</b></p>
<p><b>Mardi 09/04</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Limousin</b></p> <p><b>18€ le menu</b></p>	<p>Œuf poché à la Corrézienne</p> <p>Canette poêlée aux cerises noires accompagnée de Fritots de cèpes et pommes cocotte</p> <p>Flognarde aux pommes</p>	<p><b>Jeudi 11/04</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b></p> <p><b>10€ entrée/plat ou plat/dessert</b> <b>13€ entrée/plat/dessert</b></p>	<p>Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités ***</p> <p>Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***</p> <p>Café gourmand - Dessert du jour</p>
<p><b>Vendredi 12/04</b> <b>Midi</b></p> <p><b>12€ le menu</b></p>	<p>Gnocchi à la parisienne</p> <p>Ossobucco Milanaise</p> <p>Ile flottante</p>	<p><b>Lundi 15/04</b> <b>Midi</b></p> <p><b>12€ le menu</b></p>	<p>Asperges sauce Chantilly</p> <p>Escalope de veau milanaise et son accompagnement</p> <p>Crêpe Suzette</p>
<p><b>Mardi 16/04</b> <b>Soir</b> <b>Thème : Centre</b></p> <p><b>18€ le menu</b></p> <p style="color: red;"><b>SOIREE POESIE</b></p>	<p>Soupe de cresson Aliénois</p> <p>Gigot braisé de Sept heures accompagné de pommes « voisin »</p> <p>Tarte Tatin</p>	<p><b>Jeudi 18/04</b> <b>Midi</b> <b>Brasserie</b></p> <p><b>10€ entrée/plat ou plat/dessert</b> <b>13€ entrée/plat/dessert</b></p>	<p>Tarte salée du moment Gazpacho ou potage Assiette de crudités ***</p> <p>Pièce du boucher Poisson du jour selon arrivage Suggestion de Pâtes ***</p> <p>Café gourmand - Dessert du jour</p>
<p><b>Vendredi 19/04</b> <b>Midi</b> <b>Thème : La Boucherie</b></p> <p><b>18€ le menu</b></p>	<p>Assiette de carpaccio, bœuf, veau et Tartare bœuf, burrata/ scamorza</p> <p>Panaché de viandes grillées, choix de sauces et Pomme allumettes/salade verte</p> <p>Sorbets, salade de fruits</p>		