

# LOT 1 : RESTAURANT VIP ET RESTAURANT PUBLIC

## LE RESTAURANT

ALLURE

Nous vous proposons au travers du restaurant de faire découvrir à vos convives la gamme ALLURE

ALLURE marie art culinaire et art de la réception. Plats sublimes, mise en valeur des tables, service de qualité : un défilé de sensations !

ALLURE décline l'offre historique de Traiteur Grand : une valeur sûre sans cesse renouvelée.

Ouverture du restaurant de 11h30 à 15h00

Vous trouverez ci-dessous une carte répondant à vos critères :

- Un menu Vip base 100 convives par jour, Mezzanine Accueil B
- Une carte restaurant Grand Public, 400 places assises renouvelable, Accueil B

### MENU RESTAURANT VIP

30,00€ TTC

MENU 3 PLATS : ENTRÉE, PLAT, DESSERT  
1 VERRE DE VIN, CAFÉ ET EAU

### MENU RESTAURANT GRAND PUBLIC

29,00€ TTC

MENU 3 PLATS : ENTRÉE, PLAT, DESSERT

24,00€ TTC

MENU 2 PLATS : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

## ENTRÉE

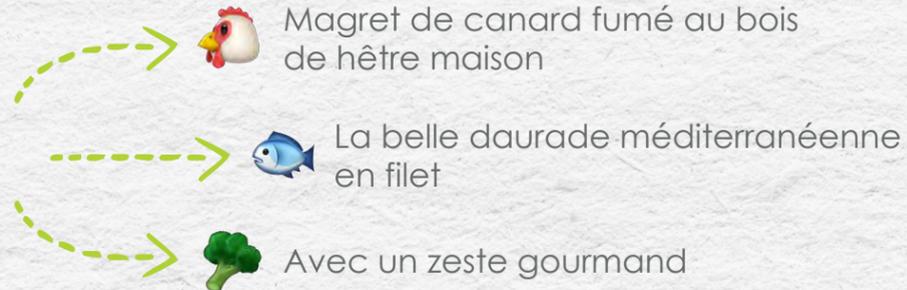
### MENU JOUR 1

Escabèche de légumes locaux  
et sa crème au foie



### MENU JOUR 2

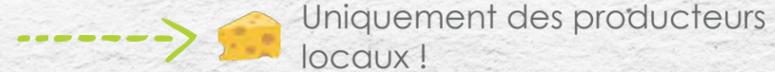
Poireaux en vinaigrette de  
clémentine de Corse



## DESSERT

### MENU JOUR 1 & 2

Assiette de fromages



### MENU JOUR 1

Framboisier  
ou  
Dentelle crème de marron

### MENU JOUR 2

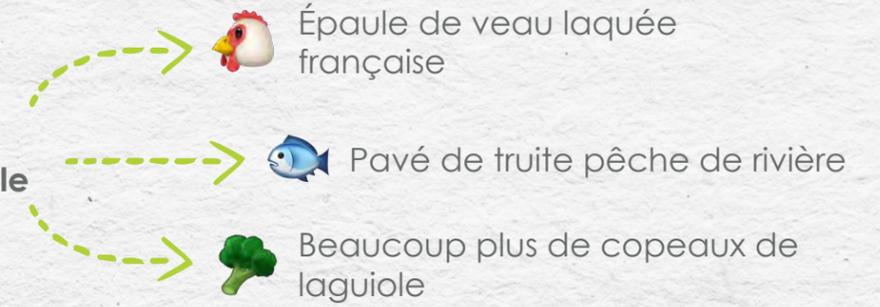
Poire caramel façon tatin

Mousse chocolat façon forêt noire de Ceret

## PLAT

### MENU JOUR 1

Crèmeux d'épeautre bio et  
Légumes onctueux en barigoule



### MENU JOUR 2

Orzotto aux champignons : orge  
mondé précuit, champignons,  
crème de soja



## BOISSONS VIP

### VIN SUR TABLE

Sélection de vins Sud de France, dans les 2 couleurs : rouge et blanc  
Domaine de Caylus  
Base 1 verre de vin par convive

### EAU

Eau minérale plate en verre  
Eau minérale gazeuse en verre

### BOISSON CHAUDE

Base 1 boisson par personne  
Café expresso Bio Nespresso  
Thé biologique à la demande

## BOISSONS GRAND PUBLIC

### VIN

#### ROUGE

- 16,00€ TTC • **Mas de Lunes**, AOP Languedoc, Grès de Montpellier
- 16,00€ TTC • **Domaine de Caylus**, IGP Sud de France
- 25,00€ TTC • **Devois des Agneaux l'Audacieux**, AOP Languedoc
- 25,00€ TTC • **Domaine du Causse d'Arboras**, l'Autochtone IGP Saint Guilhem le Désert

#### BLANC

- 16,00€ TTC • **Secret de Lunes**, Chardonnay, IGP Pays d'Oc Bio
- 16,00€ TTC • **Domaine de Caylus**, IGP Sud de France
- 25,00€ TTC • **Devois des Agneaux l'Audacieux**, AOP Languedoc
- 25,00€ TTC • **Mas Neuf**, Inédit, Muscat sauvignon semi moelleux, IGP Pays d'Oc

#### ROSÉ

- 16,00€ TTC • **Domaine Le Pive**, IGP sable de Camargue, gris Bio
- 16,00€ TTC • **Mas Neuf**, IGP Pays d'Oc Bio

### BOISSONS CHAUDES

- 2,00€ TTC • **Café expresso** Bio Nespresso
- 2,00€ TTC • **Thé biologique**

### EAU

- 4,00€ TTC • **Eau minérale plate** Vittel 1L
- 4,00€ TTC • **Eau minérale gazeuse** Perrier 1L