



CHÊNE BLEU
Non Mihi · Non Tibi · Sed Nobis

VENDREDI 22, SAMEDI 23 MAI 2020

◆ VICTOR, NOTRE CHEF, VOUS PROPOSE ◆

Salade de fèves du jardin, falafels de lentilles vertes,
vinaigrette au yaourt*

Poitrine de volaille fermière rôtie au beurre d'herbes,
asperges grillées et boulghour*

Fraises du Crestet, crèmeux fève de tonka, biscuit cacao*

◆ CAMILLE & VIRGINIE VOUS RECOMMANDENT ◆

Astralabe blanc 2019 pour sa fraîcheur et ses notes de fleurs blanches et d'agrumes. Il se mariera avec notre menu, et tout particulièrement avec l'entrée et le plat.

Le Rosé 2019 pour son aromatique de fruits rouges, sa délicatesse et son onctuosité. En accord mets-vins avec le menu mais il sublimerait le dessert.

Victor, notre chef, réalise ce menu avec des produits de notre potager mais aussi avec des produits locaux et bios.

*Contient : du lait, du gluten et des fruits à coques

Chêne Bleu – Domaine de La Verrière

84100, Crestet, France

Téléphone : 04 90 10 06 30

contact@chenebleu.com

www.chenebleu.com



CHÊNE BLEU
Non Mihi · Non Tibi · Sed Nobis

◆ LES CONSEILS DE VICTOR ◆

Pour l'entrée : vous pouvez la consommer froide ou, si vous préférez, réchauffez les falafels 10 minutes sous le grill de votre four ou 30 secondes au micro-ondes.

Pour le plat : au micro-ondes réchauffez notre boîte 2 minutes à puissance moyenne. Au four, transférez le contenu de notre boîte dans un plat adéquat et couvrez-le avec un papier aluminium. Quand le four est chaud, réchauffez 10 minutes à 180°C.

Pour le dessert : conservez le au frigo et sortez-le 10 minutes avant dégustation.

L'équipe du Chêne Bleu vous souhaite une bonne dégustation et un bon appétit.

Chêne Bleu – Domaine de La Verrière

84100, Crestet, France

Téléphone : 04 90 10 06 30

contact@chenebleu.com

www.chenebleu.com