

Semaine du 17 au 21 novembre 2014

Prévisions de menus

47

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.



**Semaine du Bœuf organisée
en partenariat avec INTERBEV Auvergne.**



**Viande bovine élevée et abattue
dans le bassin charolais du Bourbonnais.**

Le midi ... Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire.

(sauf indication contraire, menu fixe à 18 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Mardi 18

Menu Beaujolais

Tarte fine de Tomme du Beaujolais
et Saucisson pistaché

-
Filet de bœuf rôti entier, réduction de Fleurie,
Crique de Pommes de Terre et ragoût de légumes

Mercredi 19

Semaine du Bœuf

Carpaccio de Boeuf d'Auvergne au pesto et mini
tartare aux agrumes

-
Tournedos flambé au poivre, légumes croquants

Vendredi 21

Menu Rhône-Alpes

Tapas lyonnais et charcuteries à la Tranche,
Dos et quenelles de brochet sauce Nantua

-
Pièce de Charolais, Vin de Beaujolais, Marmite de
légumes et Pommes à la Lyonnaise

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h45. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 17

« La table du lundi »

Menu à 8,70 €
hors boissons

Soupe de Crevettes et Lait
de Coco

-
Épaule d'Agneau, Gratin de
Macaronis, Épinards sautés
aux pignons

-
Riz au lait et Caramel

Mardi 18

A la carte

★ formule 9,20 €

★ Carpaccio de Bœuf,
roquette et parmesan /
Fricassée de rognons de veau
et champignons dans une
croûte feuilletée / Salade
Auvergnate

-
Roussette au vin rouge de St
Pourçain, pomme vapeur et
flan de légumes / Brochette
de bœuf grillée, pommes
frites, sauce béarnaise /
★ Carbonnade flamande,
pommes vapeur

Mercredi 19

Menu bistrot à 11,50 €

avec verre de vin et café

Tartare de saumon aux
agrumes / Œufs farcis
Chimay

-
Faux filet Grillé Béarnaise
Pommes de terre paillason
Endives braisées / Pavé de
truite de mer grillé aux
épices douces
Sauce Hollandaise

-
Tarte Bourdaloue

Jeudi 20

A la carte

★ formule 9,20 €

★ langue de Bœuf froide,
vinaigrette aux herbes

-
Paleron braisé aux petits
légumes / Filet de Bériz aux
légumes en julienne / Tartare
de Bœuf maison /
Brochette de Boeuf
d'Auvergne

Vendredi 21

A la carte

Thème Rhône-Alpes

Saucisson pistaché en
brioche, Sauce Madère
/ Salade Lyonnaise

-
Pot au feu /
Filet d'omble chevalier
grenobloise,
Pommes fondantes

Le soir ... Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire.

(sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 17

Soirée Cognac
48€ boissons comprises,
apéritif et café

Paiement intégral à la réservation
avec David Boileau, Ambassadeur du
Cognac

Mouclade Saintongeaise
au safran

-
Huîtres de Marennes chaudes
parfumées

-
Pigeon rôti, sauce cognac

-
Fromages

-
Crème brûlée à l'angélique et crêpes
flambées

Mardi 18

Saveurs de Bourgogne
42,50 € boissons comprises

Le repas est accompagné de la dégustation
commentée de vins de Bourgogne de la Maison
Joseph Drouhin

Sandre au Beurre d'Ecrevisse,
Emulsion verte

-
Dos de Saumon à l'Oseille,
Cuisses de Grenouilles et Chou vert

-
Filet de Boeuf rôti et Poitrine de
Veau Confit-Grillée,
Pommes fondantes, Jus court

-
Fromages de Bourgogne

-
Mousse Chocolat Ivoire et Citron

Mercredi 19

Menu de la semaine du Boeuf

Bouillon de Pot-au-Feu
et Ravioles de joue

-
Le Bœuf dans tous ses états
(en cru, en mariné, en mitonné...)

-
Filet de Bœuf Wellington, crème de
cèpes, dauphine de Butternut
ragoût de légumes oubliés

-
Fromages de nos terroirs

-
Déclinaison d'Ananas au poivre
Sichuan

Jeudi 20

Soirée Prestige "Bœuf d'Auvergne"
45 € boissons comprises
avec animation musicale

Mise en bouche "Bœuf cru et cuit en
quatre déclinaisons"

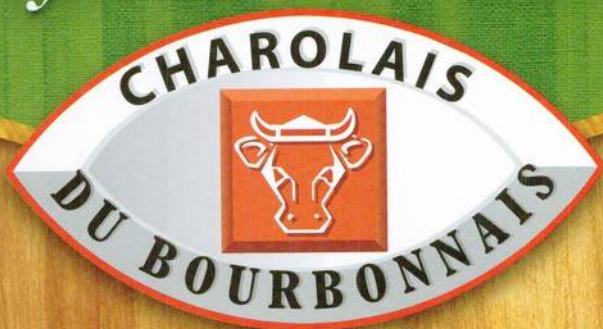
-
Marbré de Queue de Bœuf à la Fleur
de Sel et langoustines, Aioli de
Pommes de terre, des herbes et des
Feuilles

-
Réinterprétation du Tournedos
Rossini : Filet de bœuf, Foie Gras et
Truffe Noire

-
Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs

-
Entremets "Tout Équateur"

Certificat de Garantie



Charolais du Bourbonnais ÉLEVÉ ET ABATTU EN BOURBONNAIS

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure

Viande bovine issue de race Charolaise
Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum
Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller
et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet



Homologation n° LA 02. 74



IG 36.94

No D'IDENTIFICATION DE L'ANIMAL: **0312667552**

AGE EN MOIS: **94 MOIS** ART B LABEL ROUGE

CATEGORIE: **VACHE**

NOM DE L'ELEVEUR.....: **MONSIEUR GOVIGNON B**

ADRESSE DE L'ELEVEUR.....: **03320 COULEUVRE**

LIEU D'ABATTAGE: **ABATTOIR DE BOURBON L'ARCHAMBAULT**

No CEE 03-036-001
DATE D'ABATTAGE.....: **28/10/14**

NUMERO DE LOT: **041246**

DATE DE LIVRAISON.....: **06/11/2014** INTERBEV

ORIGINE FRANCE

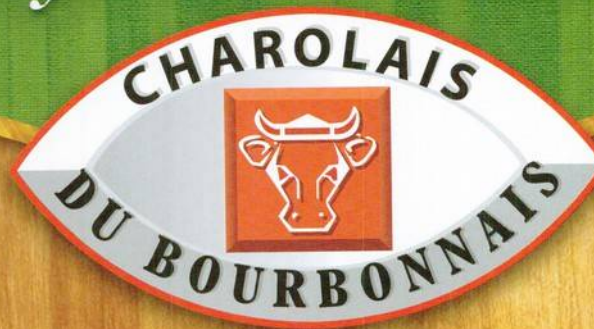
ODG | ASSOCIATION POUR LA DÉFENSE
DE L'ÉLEVAGE TRADITIONNEL

03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT ADET@LESVIANDESUBOURBONNAIS.FR



Distributeur: SICABA 03160 BOURBON-L'ARCHAMBAULT - TÉL.: 04 70 67 35 00

Certificat de Garantie



Charolais du Bourbonnais ÉLEVÉ ET ABATTU EN BOURBONNAIS

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure

Viande bovine issue de race Charolaise
Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum
Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller
et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet



Homologation n° LA 02. 74



IG 36.94

No D'IDENTIFICATION DE L'ANIMAL: **0314131019**

AGE EN MOIS: **46 MOIS** ART B LABEL ROUGE

CATEGORIE: **VACHE**

NOM DE L'ELEVEUR.....: **GAC CLAME R.ET S./ANDRIOT L**

ADRESSE DE L'ELEVEUR.....: **03430 SAUVAGNY**

LIEU D'ABATTAGE: **ABATTOIR DE BOURBON L'ARCHAMBAULT**

No CEE 03-036-001
DATE D'ABATTAGE.....: **28/10/14**

NUMERO DE LOT: **046122**

DATE DE LIVRAISON.....: **06/11/2014** INTERBEV

ORIGINE FRANCE

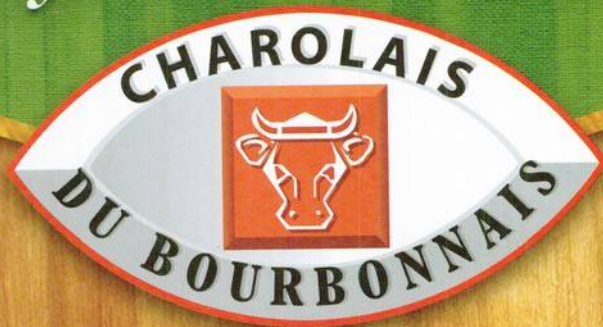
ODG | ASSOCIATION POUR LA DÉFENSE
DE L'ÉLEVAGE TRADITIONNEL

03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT ADET@LESVIANDESUBOURBONNAIS.FR



Distributeur: SICABA 03160 BOURBON-L'ARCHAMBAULT - TÉL.: 04 70 67 35 00

Certificat de Garantie



Charolais du Bourbonnais ÉLEVÉ ET ABATTU EN BOURBONNAIS

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure

Viande bovine issue de race Charolaise
Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum
Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller
et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet



Homologation n° LA 02. 74



IG 36.94

No D'IDENTIFICATION DE L'ANIMAL: **0314131019**

AGE EN MOIS: **46 MOIS** ART B LABEL ROUGE

CATEGORIE: **VACHE**

NOM DE L'ÉLEVEUR: **GAEC CLAME R. ET S./ANDRIOT L**

ADRESSE DE L'ÉLEVEUR: **03430 SAUVAGNY**

LIEU D'ABATTAGE: **ABATTOIR DE BOURBON L'ARCHAMBAULT**
No CEE 03-036-001

DATE D'ABATTAGE: **28/10/14**

NUMERO DE LOT: **046122**

DATE DE LIVRAISON: **06/11/2014** INTERBEV

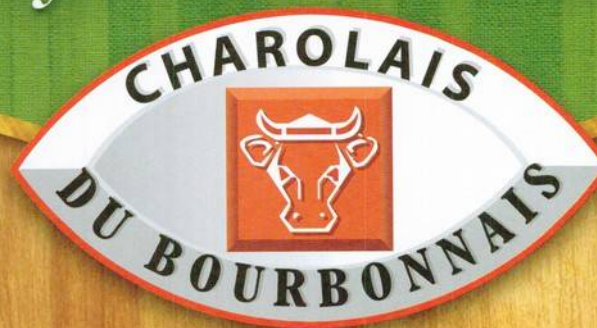
ORIGINE FRANCE

ODG | ASSOCIATION POUR LA DÉFENSE
DE L'ÉLEVAGE TRADITIONNEL
03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT ADET@LESVIANDESUBOURBONNAIS.FR



Distributeur: SICARA 03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT - TÉL: 04 70 67 35 00

Certificat de Garantie



Charolais du Bourbonnais ÉLEVÉ ET ABATTU EN BOURBONNAIS

Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure

Viande bovine issue de race Charolaise
Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum
Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller
et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet



Homologation n° LA 02. 74



IG 36.94

No D'IDENTIFICATION DE L'ANIMAL: **0333719675**

AGE EN MOIS: **67 MOIS** ART B LABEL ROUGE

CATEGORIE: **VACHE**

NOM DE L'ÉLEVEUR: **MONSIEUR PHILIP JACQUES**

ADRESSE DE L'ÉLEVEUR: **03390 BEAUNE D'ALLIER**

LIEU D'ABATTAGE: **ABATTOIR DE BOURBON L'ARCHAMBAULT**
No CEE 03-036-001

DATE D'ABATTAGE: **21/10/14**

NUMERO DE LOT: **046058**

DATE DE LIVRAISON: **06/11/2014** INTERBEV

ORIGINE FRANCE

ODG | ASSOCIATION POUR LA DÉFENSE
DE L'ÉLEVAGE TRADITIONNEL
03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT ADET@LESVIANDESUBOURBONNAIS.FR



Distributeur: SICARA 03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT - TÉL: 04 70 67 35 00