Centre pêche Camarguais

3

RESTAURATION

Mercredi 5 août Buffet mange-debout

Jeudi 6 août: Soirée Espagnole

Paella royale

Fromage et salade

Le citron framboise (croustillant amande, crémeux citron et mousse framboise) et son coulis

Vendredi 7 août: Soirée Camarguaise

Assiette de charcuterie camarguaise

Cuisse de taureau à la broche et accompagnement de saison

Fromage du jour et salade

Entremets au Ricard

Samedi 8 août: Soirée Graulenne

Tataki de maquereau

Rouille graulenne

Fromage du jour et salade

Le choco-poire et sa crème vanillée

Centre pêche Camarguais

6

11ème NATIONAL PÊCHE SPORTIVE HAUTE MER

RESERVATION RESTAURATION

SOIREES ET PANIERS

Inscription obligatoire pour les enfants > 10 ans

	Nombre	Tarif / personne	Total
Apéritif dinatoire du 05/08 :		Offert FFPM & CPC	
Soirée espagnole du 06/08		30 €	
Soirée camarguaise du 07/08		30 €	
Soirée graulenne du 08/08		30 €	
Apéritif final (si pêche le dimanche)		Offert CPC	
		TOTAL REPAS	
Paniers repas Sortie 1		18 €	
Paniers repas Sortie 2		18 €	
Paniers repas Sortie 3		18 €	
		TOTAL PANIERS	

RESTAURATION

Pour chaque sortie en mer vous pouvez réserver des paniers repas de qualité concoctés par notre traiteur.

Sortie en mer 1

L'assiette du gardian (saucisson de taureau, terrine de taureau et jambon de pays)

Le pavé de saumon cuit à basse température et ses petits légumes en julienne

Fourme d'Ambert

L'entremets à la framboise maison

Sortie en mer 2

La terrine de poisson maison et son aïoli frais

Le rôti de porc maison piqué à l'ail et sa ratatouille maison

Cantal

Le tiramisu maison aux fruits rouges

Sortie en mer 3

Carpaccio de taureau à la fleur de sel de Camargue et à l'huile d'olive vierge

Les tranches de rôti de bœuf et moutarde de Dijon accompagnées d'une salade de riz de Camargue

Chèvre de Camargue individuel

La verrine citron façon meringué