

CARTE SPÉCIALE

A partir de 20 personnes
Sans réservations / Soirées spéciales

LA FARANDOLE DES PLATS

Accompagnements : Salade & frites.

- **Supplément :** Bol de frites + 4

Gratin de ravioles - 16

Ravioles de Royans AOP, crème, parmesan gratiné et persillade. 
Accompagné d'un bol de salade verte.

La salade de l'école - 16

Salade verte, **Babybel® ou chèvres** panés sur place, tomates confites, toasts de pain grillés, vinaigrette et persillade. 

Burger des cancrels - 17,5 (double 22,5)

Pain burger brioché "Marie Blachère", sauce moutarde à l'ancienne, steak haché frais 150g(Fr), fromage à raclette au lait cru fondant, lard grillé (Fr), oignons confits.

Française - 15,5

Pinsa chaude : Crème épaisse, fourme d'Ambert AOC, chèvre, mozzarella râpée, Emmental fondant.



Connivence

La bibliothèque des DESSERTS

Mi-cuit au chocolat - 6,5 (9 min de cuisson)

Mi-cuit au chocolat cuit à la commande, chantilly.

Compote de pommes - 5

Compote et ces madeleines. 

Pana cotta spéculoos - 6,5

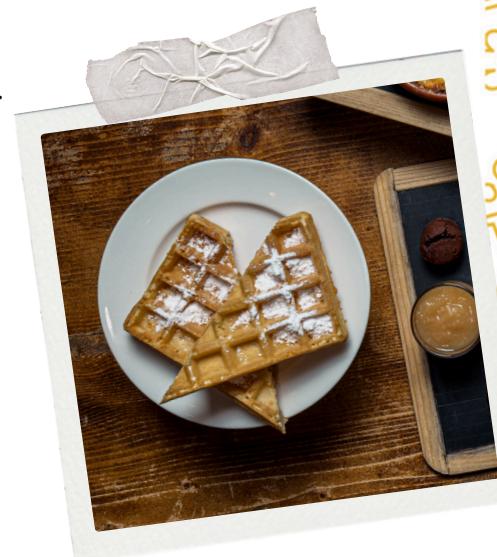
Pana cotta spéculoos, caramel beurre salé.

Brioche perdue - 8,5

Brioche artisanale boulangerie « Le pain & Jo » (Villefranche 69), coulis caramel beurre salé.

Gaufre de la récré - 6,5

(Nutella®, sucre, confiture, caramel au beurre salé.
Pot supp + 2).



Les suppléments
Chantilly + 0,5
Glace vanille + 2



Epicurien(ne)

 Recommandé par nos élèves

 Fait maison Photos non contractuelles

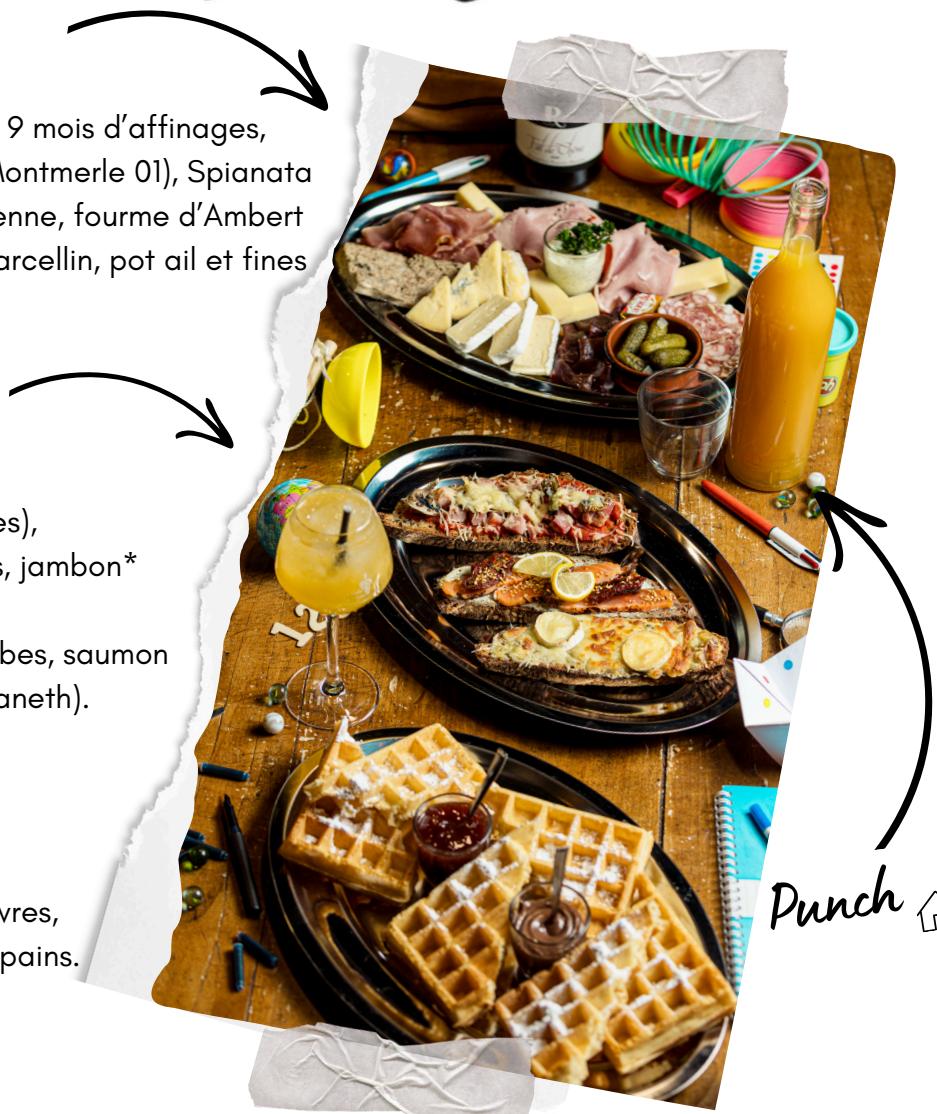


La classe à partager

Plateau « parents / profs » - 25

(4 - 5 écolier(e)s)

Jambon* blanc truffé, jambon* Serrano 9 mois d'affinages, saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata piquante, terrine de campagne à l'ancienne, fourme d'Ambert AOC, Camembert, Saint Nectaire, St Marcellin, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.



Mix pinsas des surveillants - 34

(4 - 5 écolier(e)s)

Coupée à partager :

Tartines chaudes : Française (4 fromages), L'Écolière (sauce tomates, champignons, jambon* truffé, emmental fondu).

Tartine froide : Starlette (Ail et fines herbes, saumon gravlax ↗, citron, graines de sésames, aneth).

Fromage des parents - 20

(2 - 3 écolier(e)s)

Fourme d'Ambert AOC, Morbier AOP, St Marcellin, Camembert, buchette de chèvres, pot ail et fines herbes, confit d'oignons, pains. (Confiture sur demande).

DESSERTS

Petite section (Plateau de 3 gaufres) - 16,5

3 gaufres à partager : confiture, Nutella®.

La grande classe - 55 ❤

Plateau de 5 gaufres + 10 Shooters bonbons + fontaines scintillantes + Ambiance festive.



Un évènement à fêter ? Dis-le-nous : les bulles et la musique, c'est pour nous !

❤ Recommandé par nos élèves



Plat végétarien *Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles

Liste des allergènes disponible sur demande