

# MENU

## ÉVÉNEMENT 2026

### REPAS AU BOL

#### Le concept :

Un ou plusieurs stands

Un ou plusieurs plats proposés

Vos convives sont servis au stand et peuvent goûter à tout

Ils mangent debout avec une fourchette et un bol

#### Les Chtis

Carbonnade flamande + Pdt smashées

Carbonnade végé + Pdt smashées

· Poulet maroilles + Haricots verts

Chicon gratin

#### Formules

##### Formule

1 bol = 1 choix  
Pour accompagner un gros apéritif

10€ TTC

#### Les voyages

Mafé Malien + Riz jaune

Curry Tikka Masala + Riz basmati et condiments

Ramen sautés aux champignons et légumes

Curry coco

Bo-Bun

Rougail saucisse

Poulet coco

##### Formule

2 bols = 2 choix  
Un bon plat principal

15€ TTC

#### La France

Boeuf bourguignon + riz

Cassoulet

Tartiflette

Raclette

Fondue savoyarde

##### Formule

3 bols = 3 choix  
Un repas complet sans entrée

18€ TTC

Tous nos légumes sont bio et locaux, nos fruits et notre viande bio, le poisson local.