

# 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

### 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

### La France

Boeuf bourguignon + riz

Cassoulet

Tartiflette

Raclette

Fondue savoyarde

### Formules

#### Formule

1 bol = 1 choix

Pour accompagner un  
gros apéritif

10€ TTC

#### Formule

2 bols = 2 choix

Un bon plat principal

15€ TTC

#### 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.*