

## LES DÉJEUNERS

**DU LUNDI 5 JANVIER 2026  
AU VENDREDI 9 JANVIER 2026**

L  
U  
N  
D  
I

### CUISINE SUD OUEST

**24€**

Salade de foie de volaille et gésiers

5

Magret de canard au poivre vert,  
pommes sautées et fricassée de champignons

M

**18 €**

### Les légumes en Vedette

A  
R  
D  
I

### Menu du chef

**22€**

Betterave Rôtie, Fromage Frais aux Noix

Tarte spirale aux légumes racines

6

Cannellonis aux légumes anciens,  
coulis de Roquette

Papillote croustillante de cabillaud, riz pilaf  
et sauce hollandaise citronnée

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

### Menu Vallée du Rhône

7

### Menu du chef

**20€**

Quenelle de brochet sauce Nantua

Velouté Dubarry chips  
de chou fleur

Volaille de Bresse rôtie, jus corsé,  
Poêlée de pommes de terre  
forestière

Burger de poisson à l'indienne

Crêpes Suzette

Brochette de fruits exotique

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 5 JANVIER 2026  
AU VENDREDI 9 JANVIER 2026**

### Menu du chef

**24€**

- J** Assiette de saumon fumé  
**E** Steak au poivre  
**U** Polenta champignons et mozzarella  
**D** Génoise à la confiture sauce Anglaise  
**I**

### Menu Scandinave

Saumon Gravlax, blinis,  
crème légère aux œufs de saumon

Boulettes de viande, sauce lidingo, purée  
de pommes de terre, pois gourmand,  
carottes, sauce aux airelles

Tarte caramel-chocolat

**V**  
**E**  
**N**  
**D**  
**R**  
**E**  
**D**  
**I**  
**9**

**22€**

### Menu Alsacien

- Mini Flammekueche  
Choucroute Alsacienne  
Kougelhopf

### Menu du Bar Bernard Loiseau

**24€**

Feuilletée de chèvre  
et poisson de roche

Magret de canard rôti aux poivre,  
pomme fondantes,  
croustillant de lard fumé

Tartelette de mangue  
et crème glacée au litchi

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 12 JANVIER 2026  
AU VENDREDI 16 JANVIER 2026**

**22€**

### MENU TERRE MER

L  
U  
N  
D  
I

12

Mille-feuille d'effilochée de raie,  
tomates confites

Estouffade de bœuf Bourguignon,  
tagliatelles

Tarte Alsacienne aux pommes

**22€**

### Cuisine du Monde : La Thaïlande

M  
A  
R  
D  
I

13

Salade de Papaye Verte et Gambas

Curry rouge de Poulet,riz Parfumé

Perles au lait de Coco  
et Mangue Fraîche

**22€**

### Menu du marché

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

14

Salade de chèvre chaud aux noix

Poulet rôti, sauce suprême à  
l'estragon, pommes fondantes  
et légumes confits

Dessert du pâtissier

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneaufray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS

DU LUNDI 12 JANVIER 2026  
AU VENDREDI 16 JANVIER 2026



J  
E  
U  
D  
I

15

### Restaurant privatisé

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

16

24€

#### Menu du bar Bernard Loiseau

Croustillant de rouget barbet et  
fromage frais aux épices

Tournedos landais, échalotes  
confites aux aromates

Craquant de fruits exotiques,  
fraîcheur acidulée

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 19 JANVIER 2026  
AU VENDREDI 23 JANVIER 2026**

L  
U  
N  
D  
I

19

22€

### MENU TRADITION

- Goujonnette de merlan, sauce tartare  
  
Poulet rôti au thym jus corsé  
garniture Grand-mère  
  
Poire belle Hélène

M  
A  
R  
D  
I

20

24 €

### Tour de France des Régions : La Bretagne

- Galette de Sarrasin au Saumon fumé  
  
Sole Meunière, écrasée de pommes de Terre et tombée d'épinards  
  
Kouign Amann tiède Glace Vanille

### Menu du chef

22€

- Consommé feuilleté de légumes et volaille  
  
Darne de saumon beurre blanc safran orange, épinard, carotte et polenta croustillante  
  
Ananas flambé glace vanille

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

21

18€

### Menu du marché

- Crème de butternut  
  
Moules marinières frites  
  
Cœur coulant chocolat, glace vanille

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 19 JANVIER 2026  
AU VENDREDI 23 JANVIER 2026**

J  
E  
U  
D  
I

22

20€

### Menu Amérique du Nord

Soupe de pois cassés et croutons

Meatloaf rôti et frites québecoise

Cheesecake oréo

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

23

22€

### Menu Hauts de France

Flamiche aux poireaux

Carbonnade Flamande

Gaufre fourrée (à la liégeoise)

### Menu du bar Bernard Loiseau

Saumon mariné, crème  
et condiment d'accompagnement

Magret de canard rôti,  
fricassée de champignons et fèves

Amandines aux raisins de corinthe,  
ananas confit

24€

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 26 JANVIER 2026  
AU VENDREDI 30 JANVIER 2026**

22€

### MENU IBÉRIQUE

L  
U  
N  
D  
I

26

- Saucisson en brioche sauce Porto  
Cabillaud en croute de chorizo,  
tomates confites et flan de courgette  
Pasteis de Nata

American diner

20€

- Salade caesar  
Burger and french fries  
Pancakes, mapple sirup  
and ice cream

M  
A  
R  
D  
I

27

20€

### Menu du jour

Crêpes farcie Océane

tartare de bœuf frites maison

Mousse au chocolat et orange

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

28

### Menu du marché

- Chou saumon petits pois  
Tartare de bœuf, pomme pont neuf  
et cœur de laitue vinaigrette (sauce  
barbecue maison)  
Mousse au chocolat, coulis  
framboise

22€

### Menu du chef

- Chakchouka et œuf brouillé  
aux épices  
Souris d'agneau façon tajine,  
semoule aux légumes  
Flan pâtissier aux pruneaux

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.  
Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 26 JANVIER 2026  
AU VENDREDI 30 JANVIER 2026**

J  
E  
U  
D  
I

29

### Menu du jour

**22€**

- Goujonnets de merlan sauce tartare  
  
Poulet rôti jus corsé  
Garniture Grand-Mère  
  
Ananas frais

### Menu Amérique centrale

- Ceviche de crevettes,  
bananes vertes frites  
  
Fajitas mexicaine  
  
Crème caramel

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

30

### Menu Sud Ouest

**24€**

- Terrine de foie gras  
  
Magret de canard et son flan de légumes  
de saison  
  
Crème Catalane

### Menu du bar Bernard Loiseau

- Gravlax au citron vert, blinis frais  
  
Tournedos au poivre vert, cassolette de  
fèves aux senteur des bois  
  
Douceur d'ananas aux citron vert,  
crème d'amande

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 2 FÉVRIER 2026  
AU VENDREDI 6 FÉVRIER 2026**

**22 €**

### MENU BRASSERIE

Œuf poché à la bourguignonne

Bavette à l'échalote, ratatouille,  
écrasé de pomme de terre

Crème caramel

L  
U  
N  
D  
I  
2

M  
A  
R  
D  
I  
3

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I  
4

### MENU GERSOIS VOIR AFFICHE

### MENU GERSOIS VOIR AFFICHE

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneaufray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 2 FÉVRIER 2026  
AU VENDREDI 6 FÉVRIER 2026**

J  
E  
U  
D  
I

5

22€

### Menu du jour

Assiette de charcuteries

Joue de porc braisée, polenta  
reblochon, choux au lard

Crème caramel

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I  
6

22€

### Menu Ile de France

Asperges d'Argenteuil  
vinaigrées

Entrecôte sautée Bercy  
pommes Pont-neuf

Paris-Brest

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 9 FÉVRIER 2026  
AU VENDREDI 13 FÉVRIER 2026**

**22 €**

### CUISINE DU MONDE

Soupe chinoise

Curry d'agneau, riz Basmati

Blanc manger coco,  
coulis de mangue

L  
U  
N  
D  
I  
9

**22 €**

### Menu du jour

Oeuf cocotte crème de foie gras

Darne de colin, sauce vin blanc  
citron vert légumes glacés

Poires flambées et sorbet

M  
A  
R  
D  
I

10

**20€**

### Menu du marché

Crème Dubarry

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

Coquillages Marinières frites

Cœur coulant au marron  
et glace pruneau à l'Armagnac

11

**18€**

### Menu du chef

Gratinée des Halles

Cheeseburger au pastrami

Crêpes Suzette

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 9 FÉVRIER 2026  
AU VENDREDI 13 FÉVRIER 2026**

J  
E  
U  
D  
I

**12**

### Menu du jour

**22€**

Assiette de saumon fumé

Curry d'agneau,  
riz basmati pilaf-courgettes

Tarte fines aux pommes

### Menu Carnaval de Rio

Salade Brésilienne

Ragout terre-mer au lait de coco  
et riz pilaf

Gâteau Despacito Brésilien  
au chocolat

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

**13**

**24€**

### Menu P.A.C.A

Salade Niçoise

Bouillabaisse Provençale

Tropézienne

**22€**

### Menu du bar **Bernard Loiseau**

Tourte aux lard fumé  
et épices

Moelleux de Bresse aux cèpes,  
purée VGE

Comme une buche de Noël

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 16 FÉVRIER 2026  
AU VENDREDI 20 FÉVRIER 2026**

**22 €**

### MENU BISTROT

Dartois aux châtaignes,  
beurre blanc à la ciboulette

Filet mignon de porc à la crème d'ail,  
gratin de choux fleur

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

L  
U  
N  
D  
I

**16**

M  
A  
R  
D  
I

**17**

### Restaurant fermé

**20€**

### Menu du marché

Céleri rémoulade

Wrap de saumon et avocat, piperade

Poires flambées glace vanille

**22€**

### Menu Nouvel An Chinois

Buffet d'entrées

Travers de porc caramélisés,  
riz basmati nature

Ananas flambés

M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I

**18**

#### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneaufray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# Restaurant d'application

Lycée Hôtelier René Auffray - Hôtellerie  
23 rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

## LES DÉJEUNERS



**DU LUNDI 16 FÉVRIER 2026  
AU VENDREDI 20 FÉVRIER 2026**

### Menu du chef

**22€**

J  
E  
U  
D  
I

**19**

Goujonnettes de merlan  
sauce tartare

Poulet rôti jus corsé  
Garniture Grand-Mère

Dessert pâtissier

### Menu des Indes

Nan au fromage

Curry de volaille, riz madras

Assortiments de desserts

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

**20**

**Restaurant fermé**

### Pour réserver votre table



Directement sur le site



01.49.68.90.31



hotellerie.reneauffray@gmail.com



Dans nos aventures culinaires, nous invitons nos chers clients à consulter les menus du jour lors de leur réservation. Le service comme les mets sont préparés avec attention mais peuvent parfois connaître quelques imperfections. Si vous avez des demandes spéciales (comme sans porc, végétarien, allergies, etc.), veuillez nous en informer au moins quinze jours à l'avance car il est difficile d'improviser au dernier moment. Lors des repas à choix limité, on fait de notre mieux pour vous satisfaire, mais on ne peut pas vous promettre que votre plat favori sera toujours disponible. Enfin, nous tenons à vous remercier pour votre fidélité et votre soutien. Au plaisir de vous accueillir prochainement et de partager avec vous de nouveaux moments gourmands.

**Nous vous remercions pour votre compréhension.**