



Menus Week-End des Portes Ouvertes Ogier Fruits du 20 et 21 octobre 2018

Menu du samedi soir :

Terrine de Canard

Cuissot de Porcelet rôti sauce Banyuls

Gratin dauphinois maison

Trou normand à la Poire Williams

Fromage

Verrine pana cotta aux poires chocolat à la crème chiboust pralin

Café

Menu du dimanche midi :

Terrine de poisson mayonnaise aux herbes

Cuisse de poulet fermier sauce crème aux cèpes

Riz pilaf, flanc de butternut

Trou normand à la Poire Williams

Fromage

Entremet pâtissier

Café

Boisson fourni : eau

Les vins sont à acheter au préalable auprès des stands.