

Le festival de la Viande  
vous propose :



### Vendredi midi 05 septembre 2025

Belle tranche de terrine de campagne maison, confiture  
d'oignons

Salade frisée, croûtons et lardons

Entrecôte Grillée au barbecue, beurre Maître d'hôtel  
(viandes d'origine française)

Frites

Fromage (Babybel)

Tarte Bourdaloue aux éclats de chocolat

**26 €uros**

**MENU EXPRESS (viande / dessert) : 20 €**

### Samedi midi 06 septembre 2025

Jambon cru de pays, tomates, tranches de mozzarella, huile  
d'olive, olives

Entrecôte Grillée au barbecue, beurre Maître d'hôtel  
(viandes d'origine française)

Frites

Fromage  
(Babybel)

Délice aux fruits de la passion  
Coulis de fruits exotiques

**26 €uros**

**MENU EXPRESS (viande / dessert) : 20 €**

## **Grande Soirée de GALA**

**40 €uros**

#### Uniquement sur Réservation

Chez le Fleuriste du Pré Vert à ÉVRON  
À partir du 1<sup>er</sup> septembre 2025 à 9h  
24 av des sports à Evron - 02 43 58 84 70  
(Possibilité de régler à distance par CB)

**Spectacle "Cabaret"  
et Soirée Dansante**

**Orchestre  
OASIS**

### Samedi soir 06 septembre 2025

Mise en bouche

Saumon gravlax, salade fenouil cru/cuit, blinis et  
crème raifort

Filet de Lieu, sauce aux fruits de mer  
Purée fine de carottes, fèves

Entrecôte Grillée au barbecue, beurre Maître  
d'hôtel

(viandes d'origine française)

Gratin dauphinois et tomate provençale

Duos de camembert et emmental  
Salade à l'assiette

Délice de chocolat aux noisettes, crème anglaise

**Danse avec  
l'orchestre  
*OASIS***

**Possibilité de Réservation**

Chez le Fleuriste du Pré Vert à ÉVRON  
À partir du 1<sup>er</sup> septembre 2025 à 9h  
24 av des sports à Evron - 02 43 58 84 70  
(Possibilité de régler à distance par CB)

**Dimanche midi 07 septembre 2025**

Terrine de saumon maison aux petits légumes,  
Coleslaw, crème acidulée

Entrecôte Grillée au barbecue, beurre Maître  
d'hôtel

(viandes d'origine française)

Frites

Fromage  
(Babybel)

Tarte aux poires et chocolat

**26 €uros**

**MENU EXPRESS : (viande / dessert) : 20 €**

**Adulte : 26 €uros**

**Enfant : 20 €uros  
(menu express)**

**Lundi soir 08 septembre 2025**

Assiette de Charcuterie du jour

Entrecôte grillée ou Faux-Filet grillé au  
barbecue, Beurre Maître d'hôtel  
(viande d'origine française)

Frites ou Pommes de terre papillote, Crème fraîche

Fromage  
(Babybel)

Dessert

**26 €uros**

**Soirée de Clôture  
avec l'orchestre  
*OASIS***

**Uniquement sur Réservation**

Tickets en vente lors du week-end  
de 10h à 15h en salle de restauration

**Toutes ces soirées et tous ces repas  
sont ouverts à tout public !!!**

Dans chaque menu,  
le fromage Babybel  
est offert par la Fromagerie  
**BEL D'ÉVRON**

**M. GAUTHIER, Traiteur**  
Route du Pont-Andreux  
61130 ST GERMAIN DE LA COUDRE  
Tél : 02 33 85 18 18  
Site Internet : [www.gauthier-traiteur.fr](http://www.gauthier-traiteur.fr)  
Email : [contact@gauthier-traiteur.fr](mailto:contact@gauthier-traiteur.fr)