**Réservation de vos Repas au Restaurant de l’Hôtel IBIS**

**Faites votre choix dans le menu proposé ci-dessous**

**Inclus à votre Formation Pratique KRAVCHENKO / EFIMENKO**

**Valable uniquement pour les repas du midi, le 28 mars 2020 et le 29 mars 2020.**

 **(Pour réserver un repas pour une personne qui vous accompagne - appelez IBIS, ce menu est à 19 €**
**en leur précisant les plats choisis - entrée, plat, dessert)**

***MENU au choix :***

**Entrée + plat chaud**

OU

**Plat chaud + dessert**.

*Boisson, vin et eau minérale + café compris*.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Réservations** | **J1** | **J2** | **J3** |
|  |  |

|  |
| --- |
| Entrée |

 |
|  |

|  |
| --- |
| Tarte poire, chèvre et miel |

 |  |[ ] [ ]
|  |

|  |
| --- |
| Terrine d’avocat et crabe |

 |  |[ ] [ ]
|  |

|  |
| --- |
| Salade Périgourdine |

 |  |[ ] [ ]
|   |  |

|  |
| --- |
| Plat |

 |
|  |

|  |
| --- |
| Dos de lieu à la crème de parmesan |

 |  |[ ] [ ]
|  |

|  |
| --- |
| Noix de Jambon marinée aux épices douces |

 |  |[ ] [ ]
|  |

|  |
| --- |
| Sauté de canard aux olives |

 |  |[ ] [ ]
|  |  |

|  |
| --- |
| Dessert |

 |
|  |

|  |
| --- |
| Assiette Gourmande |

 |  |[ ] [ ]
|  |

|  |
| --- |
| Tarte abricot avec sa glace coco |

 |  |[ ] [ ]
|  |

|  |
| --- |
| Nougat glacé coulis de fruits rouges |

 |  |[ ] [ ]

**J1** *= vendredi 27 mars 2020
 menu du jour*

J2 *= samedi 28 mars 2020*

J3 *= dimanche 29 mars 2020*

***Cocher les cases correspondantes***

*À rappeler*

Votre nom : Prénom :

Envoyer par mail à : amz@cef-france.net

Ou par courrier à :

C-E-S
4, Route du Bois de Sesmont – 90100 LEBETAIN

Cette fiche est disponible sur le site à l’adresse : [**http://cef-france.com/Repas-IBIS**](http://cef-france.com/Repas-IBIS)