**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](mailto: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)