

ROOM SERVICE

Plats cuisinés en France dans des bocaux en verre ou dans une boîte en bois
DISPONIBLES A LA RECEPTION DURANT LES HEURES D'OUVERTURE

Produit en France par Val de Luce, Maître-Artisan en Picardie

- Des plats cuisinés de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
- Entrées, plats et desserts se consomment dans leur pot après simple réchauffage au micro-ondes
- Val de Luce est certifié ISO 22000 - Management de la sécurité des denrées alimentaires.



Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajoutés.

- Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître Artisan et le Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).



SOUPE DE LEGUMES DU POTAGER 380 G

 **PLAT VÉGÉTAL**

Soupe de légumes traditionnelle par excellence, avec épaisseur et onctuosité, poireaux, carottes, navets et pommes de terre

Ingrédients / Composition

Eau, carottes, pommes de terre, poireaux, navets, sel, poivre gris.

Informations nutritionnelles pour 100g

Valeurs énergétiques : Energie 104kJ / 25 kcal

Matières grasses : 0,1g, dont acides gras saturés 0g

Glucides : 4,5g, dont sucres 1,4g

Fibres alimentaires : 1,3g

Protéines : 0,8g

Sel : 0,6g.



SOUPE VENITIENNE 380 G (CAROTTES, CURRY ET MASCARPONE)

Une soupe exquise de carottes aux accents italiens dumascarpone, mêlés des charmes exotiques du curry.

Ingrédients / Composition

Eau, carotte 34,7%, pomme de terre, mascarpone 40% MG (Crème de lait de vache pasteurisé origine UE, correcteur d'acidité : acide citrique) 4,34%, sel, curry 0,08% poivre gris.

Informations nutritionnelles pour 100g

Valeurs énergétiques : 201 kJ / 48 kcal

Matières grasses : 1,9g - dont acides gras saturés : 1,2g

Glucides : 4,4g - dont sucres : 0,9g

Fibres alimentaires : 1,9g

Protéines : 2,5g

Sel : 0,6g

ROOM SERVICE

Plats cuisinés en France dans des bocaux en verre ou dans une boîte en bois
DISPONIBLES A LA RECEPTION DURANT LES HEURES D'OUVERTURE



NAVARIN DE DINDE AUX LÉGUMES PRINTANIERES 380G 11 €

Une recette gourmande pour un plat mijoté, léger et frais, avec des petits légumes dont carottes, petits pois et navets (qui donnent l'étymologie au nom de ce plat).

Ingrédients / Composition

Viande de dinde origine France 39%, carottes, navets, petits pois, pommes de terre [pomme de terre, disulfite de sodium (E222: antioxydant)], pulpe de tomate, eau, oignons, arôme (contient céleri), huile d'olive, sel, amidon de maïs, poivre, ail.

Informations nutritionnelles pour 100g

Valeurs énergétiques : 319 kJ / 76 kcal

Matières grasses : 1,4g - dont acides gras saturés : 0,4g

Glucides : 4,5g - dont sucres : 1,7g

Fibres alimentaires : 1,6g

Protéines : 10,5g

Sel : 0,7g



POTÉE PICARDE 380G 11 €

Un plat populaire dont la tradition remonte au moyen-âge, viande et légumes mitonnés dans leur bouillon.

Ingrédients / Composition

Viande de porc origine France 26%, bouillon [eau, arôme (contient céleri)], saucisson 13% [viande de porc origine France, sel, poivre, muscade, amidon de maïs, ail], navets, pommes de terre, poireaux, carottes, haricots de Soissons, sel, poivre gris.

Informations nutritionnelles pour 100g

Valeurs énergétiques : 716 kJ / 172 Kcal

Matières grasses : 12,5g - dont acides gras saturés : 5,1g

Glucides : 6,2g - dont sucres : 1,5g

Fibres alimentaires : 1,9g

Protéines : 7,8g **Sel** : 1,3g



PARMENTIER A LA VIANDE DE CANARD CONFITE 350 G 11 €

Dans un lit de purée de Ratte du Touquet, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil

Ingrédients / Composition

Pommes de terre 49%, viande de canard origine France 25%, oignon, crème UHT 30% MG (crème (lait origine UE), émulsifiant E472b, stabilisant (carraghénanes) E407), oignons, eau, graisse de canard, persil, ail, sel, poivre.

Informations nutritionnelles pour 100g

Valeurs énergétiques : 706 KJ / 170 Kcal

Matières grasses : 11,8g - dont acides gras saturés : 5g

Glucides : 9,3g - dont sucres : 1,4g

Fibres alimentaires : 1,5g

Protéines : 5,8g

Sel : 0,4g

LES BOITES CHAUDES* A PASSER 5 MINUTES AU FOUR MICRO-ONDES



ROOM SERVICE

Plats cuisinés en France dans des bocaux en verre ou dans une boîte en bois
DISPONIBLES A LA RECEPTION DURANT LES HEURES D'OUVERTURE



LASAGNE VÉGÉTARIENNE 12 €

Lasagnes, poireaux, carottes, chou-fleur, curry,
béchamel

320 €



LASAGNE A LA BOLOGNAISE 12 €

Lasagnes, Viande de boeuf, tomate, oignon,
sauce béchamel.

290 €



MOUSSAKA DE BOEUF 15 €

Aubergines grillées, oignons, poivrons tomates,
éffiloché de boeuf, béchamel, emmental.

295 €



TARTELETTE TATIN 3 €

Ingédients / Composition
Pommes 78 % - Sucre – Farine de blé - Beurre – sel

120 €

HÔTEL LE MAS DES QUINTRANDS – MANOSQUE



*** produit surgelé**