



SNACKING

Proposé 24h/24
(Available 24h hours a day)

Des plats cuisinés de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981. Une fabrication artisanale, des plats 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)

High-quality, ready-made meals created by Val de Luce, a house founded in 1981. Handmade, dishes without added coloring or preservatives. Gustatory and health quality: local recipes by Philippe Boucquez Master Craftsman and Chef Michel Grobon (ex Chef at the White House).

• Les Entrées (Starters) :

- Velouté safrané moules & julienne de légumes -180gr 7,00€ (€7)
(Saffron soup with mussels & mixed vegetables)
- Salade Gourmande Quinoa et petits Légumes -350gr 9,00€ (€9)
(Gourmet Quinoa salad with vegetables)

• Les Plats (Main courses) :

- Bœuf bourguignon, pomme de terre en grenaille -380gr 12,00€ (€12)
(Simmered Beef, Mash Potatoes)
- Parmentier à la viande de canard confite -350gr 12,00€ (€12)
(Parmentier with duck meat confit (shepherd's pie))
- Saucisse de Morteau et ses Lentilles -380gr 12,00€ (€12)
(« Morteau's Sausage » and Lentils)
- Tajine végétal -380gr 12,00€ (€12)
(Tajine Veg)

• Desserts :

- Fruit Frais *(Fresh seasonal fruit)* 2,00€ (€2)
- Yaourt (Nature ou Fruits) *(Yoghurt Plain or Fruits flavour)* 2,00€ (€2)
- Crème vanille - 90gr *(Vanilla cream)* 6,00€ (€6)
- Pot de Glaces Ben & Jerry's *(Ben & Jerry's Ice cream Jar) (100ml)* 8,00€ (€8)
Parfums / Flavours : Cookie dough, Chocolate brownies, Vanilla party, Caramel brownies)
- Pot de Glaces Ben & Jerry's *(Ben & Jerry's Ice cream Jar) (465ml)* 12,00€ (€12)
(Parfums / Flavours : Cookie dough, Chocolate brownies, Peanuts butter, Chunky monkey Vanilla party, Caramel brownies)