



*Charme au fil de l'eau*

Confort . Charme . Tranquilité . Détente

*Nos  
services disponibles  
sur place.*

## Une petite faim ?

Découvrez notre sélection de produits Vrai & Bon - (de 8 € à 16 € par personne).

- Des plats cuisinés individuels : entrées, plats et desserts, de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
- Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajouté.
- Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître Artisan et le Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).

Les plats Vrai & Bon sont livrés chaud ou froid (à votre convenance) dans votre hébergement.

Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons :

- 12 Mises en bouche salés (mini-Hamburger, mini hot-dog, mini pan-bagnat, gougère... liste non exhaustive, suivant disponibilités) = 18 euros.
- Gâteaux apéritifs du commerce (assortiment Vico ou Curly, suivant disponibilité) = 6 euros.

## Vin, Champagne, Cocktails et Softs

Cartes disponibles dans les hébergements.

## La boutique décoration Au petit Bonheur

Votre boutique de décoration & senteurs est ouverte sur demande. N'hésitez pas à demander l'ouverture à l'accueil.

## La piscine ouverte de mai à mi-septembre

La piscine est ouverte de 10h à 20h, suivant conditions météorologiques. Si les températures ne sont pas optimales, nous laissons la piscine bâchée pour qu'elle chauffe plus vite. N'hésitez pas à demander l'ouverture auprès de l'accueil.

## La Barque

Vous pouvez, si vous le souhaitez, effectuer un petit tour de barque (sans réservation).

# Vrai & Bon



**Toute une Gamme d'Entrées, Plats et Desserts**

- Disponible ici -



FoieGras-ValdeLuce.com

Maître-Artisan - Maison fondée en 1981

**POUR COMMANDER, APPELEZ L'ACCEUIL (9), livraison dans votre hébergement, chaud ou froid (à votre convenance).**



**Terrine de Canard au poivre vert – 90gr – Pour 2 personnes = 8 €uros unitaire**

Viande de porc, viande de Canard 34%, œufs entiers liquides, foie de volaille, poivre vert



**Terrine de la mer au Saumon – 90g – Pour 2 personnes = 8 €uros unitaire**  
Colin 25.3%, eau, Saumon 15%, crème UHT 30%MG, émulsifiant E472b, stabilisant E407, huile de tournesol, œufs entiers liquides, amidon de maïs, concentré de tomates, oseille, sel, arôme poissons, poivre blanc.



**Foie gras de Canard entier – 50g – Pour 1 personne = 14 €uros unitaire**  
Foie gras de canard (origine France) 98%, sel, poivre blanc, sucre.  
Sans toast.

## LES PLATS DE VIANDE

TARIF = 13 €uros par personne



**Blanquette de Volaille au Risotto crémeux – 380g – Pour 1 personne**  
Viande de volaille 31%, riz 40%, crème UHT 35%MG, émulsifiant E472b, stabilisant E407, champignons de Paris, carottes, amidon de maïs, eau, arôme, sel, chicorée, poivre. Origine



**Navarin de Dinde aux légumes Printaniers – 380g – 1 personne**  
Viande de dinde origine France 39%, carottes, navets, petits pois, pommes de terre, purée de tomate mi-réduite à 11%, eau, oignons, arôme, huile d'olive, sel, amidon de maïs, poivre, ail.

## PLAT VEGETAL

TARIF = 13 €uros par personne



**Salade Gourmande Quinoa & petits légumes – 350g – 1 personne**  
Quinoa 22.5% (blanc et rouge), blé dur précuit 22.5% (contient gluten), maïs, haricots rouges, olives vertes, vinaigrette (eau, huile de tournesol, vinaigre blanc, moutarde, amidon de maïs. persil. sel). bouillon.

## PLAT POISSON

TARIF = 16 €uros par personne



**La marmite du pêcheur – 380g – 1 personne**  
Cabillaud 15%, filet de rouget 13%, navets, crème UHT 30%MG, stabilisant E407, émulsifiant E472b, poireaux, carottes, fèves, vin blanc, moules décortiquées, encornets, crevettes décortiquées, chair de berlingot de mer, amidon de maïs, sel, curcuma, poivre.

## SALADE

TARIF = 13 €uros par personne



**Salade Océane – Thon, Riz et petits légumes – 350g – 1 personne**  
Riz 39%, thon 14% (listao), haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette (eau, vinaigre blanc, huile de tournesol, moutarde forte au vinaigre, amidon de maïs, persil, sel), bouillon.

**Compris pour les entrées ou plat ou salade = 1/2 Baguette /personne**

# Vrai & Bon<sup>®</sup>



Découvrez notre sélection de produits Vrai & Bon – (de 8€ à 16€ par personne).

- Des plats cuisinés individuels : entrées et plats, de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
- Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajouté.
- Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître Artisan et Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).
- Les plats Vrai & Bon sont livrés chaud ou froid (à votre convenance) dans votre hébergement.

**CES SERVICES SONT  
DISPONIBLES, EN  
COMMANDE SUR PLACE.**

**Vous pouvez consommer dans  
l'hébergement ou en profitant des  
extérieurs.**

**COMMANDE POSSIBLE  
JUSQU'À 20H30 MAXI.**