



CONGRES CONFEDERAL FORCE OUVRIERE

**Parc des Expositions de Montpellier
Du 14 au 18 février 2011**

Objet : Congrès Confédéral 2011

RESTAURATION

Cher(e) Camarade,

Les traiteurs HUSSER et GERMAIN choisis par la Confédération, bénéficient d'une réputation sans égale.

Les délégués au XXIIème Congrès confédéral vont donc pouvoir prendre leurs repas du midi et du soir dans les meilleures conditions en termes de rapport qualité/prix. Vous trouverez au dos les menus des 5 jours et ci-joint le formulaire de préinscription aux repas à retourner à la Confédération avec le règlement avant le 1^{er} février.

Nous vous encourageons à privilégier cette solution.

Nous attirons en effet votre attention sur le fait qu'il y a peu de restaurants à proximité du Parc des Expositions.

Rose BOUTARIC
Trésorière Confédérale

Jean-Claude MAILLY
Secrétaire Général

MENUS

	Lundi 14 février 2011	Mardi 15 février 2011	Mercredi 16 février 2011	Jeudi 17 février 2011	Vendredi 18 février 2011
Midi*	<p>Cassolette aux saveurs de la Méditerranée ***</p> <p>Tournedos de canard, son risotto crémeux aux cèpes ***</p> <p>Laguiole ***</p> <p>Gros macaron aux framboises et chocolat blanc</p>	<p>Tourte vigneronne du pays de l'Hérault ***</p> <p>Brochette d'onglet mariné au paprika, son gratin de pommes au cantal ***</p> <p>Reblochon ***</p> <p>Moelleux au chocolat et sa glace à la vanille</p>	<p>Pissaladière aux olives, concassé de tomates au basilic ***</p> <p>Le blanc de volaille au pastis et aux olives</p> <p>Tagliatelles aux aubergines grillées ***</p> <p><i>La planche de fromage posée sur table....</i> Petits chèvres affinés de région ***</p> <p>Marly caramélisé aux framboises, sauce vanille</p>	<p>Clafouti de poireaux à l'emmental ***</p> <p>Le pavé de bœuf simplement grillé</p> <p>Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive ***</p> <p><i>La planche de fromage posée sur table....</i> Tomme de Savoie ***</p> <p>Soufflé au calisson, sauce à la badiane</p>	<p>Ballottine de rascasse et dorade aux poivrons rouges</p> <p>Citronnette au coulis de persil plat ***</p> <p>La selle d'agneau, marinée à la menthe fraîche</p> <p>Semoule aux légumes, jus aux épices douces ***</p> <p><i>La planche de fromage posée sur table....</i> Brie ***</p> <p>Le fondant aux pralins et aux poires, caramel toffee</p>
Soir*	<p>Foie gras frais maison et son pain brioché façon mendiant ***</p> <p>Gratiné de Saint Jacques et sa duxel en cassolette ***</p> <p>Roquefort ***</p> <p>Douceur meringuée au muscat de Frontignan, crème au citron et son coulis de fruits rouges</p>	<p>Parmentier de brandade sur son pain à la tapenade ***</p> <p>Brochette de gambas, merlu et piste sur une tarte Tatin aux épinards ***</p> <p>Saint Nectaire ***</p> <p>Riz au lait et compotée de mangue-ananas</p>	<p>Mousseline de truite rose et coulis de cerfeuil ***</p> <p>Blanc de cabillaud poché en vapeur d'herbes fraîches</p> <p>Pennes aux petits légumes ***</p> <p><i>La planche de fromage posée sur table....</i> camembert ***</p> <p>Tatin aux pommes et sa quenelle de crème double</p>	<p>Plateau repas pour les délégués participants aux commissions</p>	

* Compris dans le menu : Vins de producteurs régionaux différents selon les repas (1 bouteille pour 3), eaux minérales plates et gazeuses, café