

Réservez les repas accompagnants  
Book the meals accompanying  
persons

**A retourner avant le 10 juillet**  
**To return before 10<sup>th</sup> July**

**Menu du jeudi 19 juillet / Menu: Thursday 19<sup>th</sup> July**

Pasta partie / Pasta party  
Assortiment de légumes de saison / Seasonal vegetable mix  
Mesclun de salade / Mixed salad  
Pommes au four à la cannelle / Baked apples with cinnamon  
Fromage blanc et coulis de framboise / White cheese with raspberry sauce  
Café & infusions / Coffee & herbal tea

**Menu du vendredi 20 juillet / Menu: Friday 20<sup>th</sup> July**

***Entrées-Starters***

Assortiment de crudités / Selection of raw vegetables  
Salade de lentilles / Lentil salad

***Plats chauds-Hot dishes***

Pavé de saumon sauce livèche menthe / Thick-cut salmon and its herb sauce  
Et/and Rôti de boeuf à l'échalote / Roast beef with shallots  
Accompagnés de mini pommes de terre, haricots verts et carottes parisiennes / with a filling of mini-potatoes, green beans and parisian-style carrots

***Desserts-Desserts***

Riz au lait, coulis caramel et noisette / Rice pudding, caramel and hazelnut sauce  
Corbeille de fruits de saison / Basket of seasonal fruit  
Café & thé / Coffee & tea

**Menu du samedi 21 juillet / Menu: Saturday 21<sup>rd</sup> July**

***Entrées-Starters***

Oeuf cocotte / baked egg (cooked in ramekin)  
Salade de riz / Rice salad

***Plats chauds-Hot dishes***

Dos de cabillaud au citron et herbes aromatiques / Cod fish loin with lemon and herbs  
Et/And Poulet aux champignons / Chicken with mushrooms  
Accompagné de polenta / With polenta  
Mesclun de salade / Mixed salad

***Desserts-Desserts***

Compote gourmande pomme-banane / Gourmet apple-banana compote  
Pains d'épices / Gingerbread  
Boisson stimulante / Stimulant beverage  
Corbeille de fruits de saison / Basket of seasonal fruit

Menu du dimanche 22 juillet / Menu: Sunday 22<sup>nd</sup> July

**Entrées-Starters**

Salade thaï / Thai salad  
 Mesclun de salade / Mixed salad  
 Gaspacho Andalou / Gaspacho

**Plats chauds-Hot dishes**

Paella / Paella

**Fromage-Cheese**

**Desserts-Desserts**

Moelleux griotte pêche / Cherry and peach moist cake  
 Corbeille de fruits de saison / Basket of seasonal fruit  
 Café & thé / Coffee & tea

**Réservez les repas accompagnants - Paiement sur place le 19 juillet**  
**Book guests meals – to be paid on site on 19<sup>th</sup> July**

Nom / Name:.....

	Tarif et Nombre de repas réservé / charge and Number of meals	Total	Enfants moins de 10 ans gratuits / No charge for children under 10
19/07/2018	12 euros x .....	..... euros	Nombre d'enfant / Number of children: .....
20/07/2018	16 euros x .....	..... euros	Nombre d'enfant / Number of children:.....
21/07/2018	16 euros x .....	..... euros	Nombre d'enfant / Number of children: .....
22/07/2018	16 euros x .....	..... euros	Nombre d'enfant / Number of children: .....
	<b>Total</b>	..... euros	

**A retourner par mail à /please email back to:**  
[contact@campilaro.com](mailto:contact@campilaro.com)

