

RESTAURANT “LES QUAIS” - SIORAC-DE-RIBÉRAC

MENUS DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2026

Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes

Jeudi 10 septembre BAC 2 /BAC 3 Menu Périgord Mise en bouche : Boudin aux Pommes Tourin blanchi et Tuiles de pain Parmentier de Canard Fromages Crèmeux aux Noix Tarif 19,50 €	Jeudi 24 septembre CAP 2/ BAC 3 Menu Nouvelle Aquitaine Mise en bouche : Pâté de pommes de terre Salade de Cabécou pané aux noisettes Viande ou Poisson (selon approvisionnement) Fromages Gâteau Basque et Glace à la noix Tarif 19,50 €
Mercredi 30 septembre PSR 1/PSR 2 TP Snacking Lasagne au boeuf, salade verte Tarte aux pommes Boisson chaude Tarif 10 € Sur place ou à emporter Attention tables de 2 uniquement	Jeudi 01 octobre BAC 2 Avocat Cocktail aux Agrumes Poulet basquaise, Riz Pilaf Fromages Tarte aux poires et Sauce chocolat Tarif 17,50 €
Jeudi 08 octobre CAP 1/BAC 1 Crème brûlée aux poivrons et lardons Truite aux amandes Pommes Vapeur Nougat glacé Tarif 17,50 €	Mardi 03 novembre BAC 3 Menu Bourgogne Franche-Comté Mise en bouche : Gougères Salade d'endives Franc-Comtoise Lapin à la moutarde de Dijon et sa garniture Crumble aux myrtilles, coulis de cassis et glace vanille Tarif 19,50 €
Mardi 10 novembre CAP 2 Menu Périgord Salade Périgourdine Cassoulet périgourdin Moelleux aux noix et crème anglaise Tarif 19,50 €	Jeudi 19 novembre BAC 3 Menu Grand Est Mise en bouche : Salade de chou au cumin Foie Gras et Pain d'épices Truite au Riesling Fromages Tiramisu aux Myrtilles et Biscuits roses de Reims Tarif 19,50 €
 <i>Paiement uniquement par Chèque ou Espèces</i>	

RESTAURANT “LES QUAIS” - SIORAC-DE-RIBÉRAC

MENUS DE SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2026

Nous privilégions les réservations de tables de 2 et 4 personnes

Mercredi 25 novembre PSR 1 / PSR 2 TP Snacking Quiche Lorraine, salade verte Crème brûlée Boisson chaude Tarif 10 € Sur place ou à emporter Attention tables de 2 uniquement	Jeudi 26 novembre CAP 2/BAC 1 Oeufs mollets Florentine Blanquette de veau et Riz Pilaf Gratin de fruits Tarif 17,50 €
Jeudi 03 décembre BAC 2 /BAC 3 Menu AUVERGNE RHÔNE ALPES Mise en bouche Ravioles au fromage et Crème émulsionnée Potée Auvergnate Fromages Tarte à la Praline Tarif 19,50 €	REPAS DE NOEL Apéritif, Mise en bouche Entrée, Plat, Fromages, Dessert Café et Mignardises Mercredi 9 décembre : CAP 1 Jeudi 10 décembre : BAC1 / BAC 2 Mercredi 16 décembre : CAP2 / BAC 3 Tarif 30€
 	REPAS DE NOEL PSR 1/ PSR 2 Pâté de campagne au Foie gras Filet de poulet sauce Morilles et Tagliatelles fraîches Tiramisu à la Crème de marron Un verre de vin et une boisson chaude Tarif 19,50 € Uniquement sur place Service au buffet  



Paiement uniquement par Chèque ou Espèces