

LES MÉDAILLÉS

DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

LE RESTAURANT

Pavillon 4 – E127

Carte avec des produits médaillés
Espace privatisable
Service traiteur pour vos cocktails et réceptions
Plateaux repas

LE FOODTRUCK

Face au Pavillon 1

Restauration rapide à toute heure
Avec des produits médaillés

RETROUVEZ TOUTES LES
CARTES DU RESTAURANT



DÉFINISSONS ENSEMBLE VOS BESOINS !

CONTACTS

Julien DEBEST - 06 07 50 47 59
Louis CHAMPAIN - 06 43 42 15 60
restaurant@concours-general-agricole.fr



FORMULES COCKTAILS

10 PERSONNES MINIMUM

Formule Salée - 16,50 €/pers - Posé sans service

Pains suédois à la truite fumée Les truites de l'Isle sur la sorgue 

Minis clubs de pintade fermière Label Rouge Losse volailles des Landes 

Pains de campagne à la rilette pur porc Lucullus 

Croutons de fromage médaillés

Toasts de charcuterie médaillés

Formule Sucrée - 11,00 €/pers - Posé sans service

Choux chantilly à la vanille Saveurs et Senteurs de Mayotte 

Minis babas au rhum Rhum Vieux IG Bielle Guadeloupe 

Verrines crème onctueuse au chocolat de la Maison Viard 

Verrines fromage frais & confiture Isigny Sainte-Mère 
& ESAT La Roumanière 

+ Boissons

Jus de fruits SARL Gargouil 

-20 % sur la carte des alcools du restaurant

D'autres possibilités sur demande...



DÉFINISSONS ENSEMBLE VOS BESOINS !

CONTACTS

Julien DEBEST - 06 07 50 47 59
Louis CHAMPAIN - 06 43 42 15 60
restaurant@concours-general-agricole.fr



Les prix s'entendent TTC

