



RANDO ARCHEO'GOURMANDES 2025

Assiettes et couverts fournis. Prévoir une gourde à remplir à la fontaine d'eau fraîche à l'accueil du site

DIMANCHE 1, 8 ET 29 JUIN 2025 - MENU PROPOSÉ PAR « LE PETIT LOULE » / ORGNAC-L'AVEN

Adultes version poulet (Carné)

- Cracker maison
- Bol ardéchois : orge perlé (ou quinoa ou boulgour), pois chiches ou lentilles, crudités de saison, poulet, vinaigrette
- 1/4 de baguette tradition maison
- Fromage blanc en pot ou picodon
- Moelleux à la châtaigne
- Poignée de fruits

Adultes version œuf (Végé)

- Cracker maison
- Bol ardéchois : orge perlé (ou quinoa ou boulgour), pois chiches ou lentilles, crudités de saison, œuf, vinaigrette
- 1/4 de baguette tradition maison
- Fromage blanc en pot ou picodon
- Moelleux à la châtaigne
- Poignée de fruits

Enfants – version Tomato chèvre (Végé)

- Crackers maison et tomates cerises
- Croissant Tomato-chèvre
- Fromage blanc en pot
- Moelleux à la châtaigne
- Poignée de fruits

Enfants – version Croissant jambon (Carné)

- Crackers maison
- Croissant au jambon
- Fromage blanc en pot
- Moelleux à la châtaigne
- Poignée de fruits

DIMANCHE 15 ET 22 JUIN 2025 - MENU PROPOSÉ PAR « BAL DE BOCAL » / GROSPIERRES

Adultes et enfants - Version Carné

- salade : Pâtes, truite Gravelax au citron, concombre, oignons rouges, crème fraîche citronnée, basilic
- Fromages ardéchois et pain
- Tiramisu Châtaignes

Adultes et enfants - Version Végé

- Salade : Lentilles, fromage frais, olives, carottes, oignons, vinaigrette
- Fromages ardéchois et pain
- Tiramisu Châtaignes