

# CAFÉ DES PRÉS

# DURANT LA FOIRE

DU 24 AU 27 JUILLET 2026
DE 7H À 11H
BUFFET : PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL
21€ TTC/PERSONNE

## PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

- Divers petits pains frais
- Beurre de ferme
- Confitures artisanales : fraise, groseille, rhubarbe, etc.
- Miel local de l'Ami pré
- Assortiment de mini-viennoiseries (croissants, pains au chocolat, etc.)
- Charcuterie locale
- Fromages locaux
- Yaourt de la bergerie d'Acremont et céréales
- Corbeille de fruits faciles à croquer
- Œufs frais brouillés locaux, œufs durs
- Lard grillé

## BOISSONS INCLUSES

- Café
- Thé
- Jus de fruits
- Eaux minérales
- Lait et lait chocolaté de la Laiterie des Ardennes

# À EMPORTER

DU 24 AU 27 JUILLET 2026
DE 7H À 11H
5€ TTC/PERSONNE

1 café
&
1 viennoiserie



# DURANT LA FOIRE

DU 24 AU 27 JUILLET 2026
DE 11H À 15H30
SERVIS SUR ASSIETTE
28€ TTC/PERSONNE

## LES PÂTES DU CHEF

- Penne en sauce du jour tournées dans la meule de parmesan
- Pâtes du jour

## LA COCOTTE MIJOTÉE DE MAMY

- Plat du jour mijoté façon Grand-mère
- Plat différent tous les jours

## DESSERT

- Glace artisanale du «Fils du glacier» à Hotton



# BOISSON - À LA CARTE

## DU 24 AU 27 JUILLET 2026

| | Au verre | À la bouteille |
|---|---|---|
| **VINS BLANCS** | | |
| • Blanc - Vignoble Cœur Côtes de Gascogne Domaine Guillaman 2025 | 6€ | 30€ |
| • «Je résiste à tout sauf à la tentation» Sébastien Chabal | | 35€ |
| • Brin de Paille Domaine du Ry d'Argent, vin belge | | 42€ |
| **VINS ROUGES** | | |
| • Carignan Languedoc Domaine Alain Grignon 2025 | 6€ | 30€ |
| • «Strabone» Primitivo Salento Tinazzi | | 35€ |
| • La Ronce Domaine du Ry d'Argent, vin belge | | 39€ |

## BIÈRES

- LA26 - 3€
- Battin - 3€
- Battin Extra - 6€
- Battin Fruitée - 5€

## COCKTAIL

- Spritz - 10€

## SOFTS

- Softs divers - 3€
- Eaux minérales plates ou pétillantes - 2€ au verre ou 7€ la bouteille d'1 litre

## BOISSONS CHAUDES

- Café - 3€
- Sélection de thés - 3€