

# NOUS VOUS SOUHAITONS UNE EXCELLENTE DÉGUSTATION

Offrez-vous un vrai repas gourmand  
pour votre pause déjeuner ou dîner.

À la carte : des recettes originales et raffinées  
de l'entrée au dessert.

Un service à réserver avec votre chambre  
ou à commander directement sur place,  
pour vous et pour votre accompagnant.



Credit Photos: Elior / Nicolas Broquedis - WALK\*



## LES FORMULES SOLO

**Le petit déjeuner est inclus dans la formule SOLO PLUS**  
**L'ensemble des Menus de Chef est inclus**  
**dans la formule SOLO CONFORT**

Pour l'accompagnant de votre choix,  
un repas « Mes Menus de Chef » est inclus par jour  
ainsi qu'un pack nuit (lit d'appoint + petit déjeuner)  
dans la formule SOLO CONFORT.

## POUR AMÉLIORER VOTRE SÉJOUR

Toute une gamme de Menus de Chef vous est proposée  
en supplément pendant votre séjour, pour faire  
de vos repas des moments savoureux, sous réserve  
de la confirmation par le personnel soignant.

**Tarif Petit déjeuner : 6€**

**Tarif Déjeuner ou Dîner Mes Menus de Chef : 22€**

## POUR VOS PROCHES

Les Menus de Chef sont également disponibles en  
supplément pour les personnes qui vous accompagnent,  
dans la limite des horaires de commande.

**Tarif Petit déjeuner : 6€**

**Déjeuner ou Dîner Mes Menus de Chef : 22€**

Le PACK NUIT est disponible sur demande  
et comprend un lit accompagné d'un petit déjeuner,  
dans la limite de l'espace disponible en chambre  
et des horaires de commande.

**Tarif Pack nuit : 23€**

## HORAIRES DE COMMANDE DES SUPPLÉMENTS

Si vous souhaitez vous faire plaisir ou commander un repas  
pour un accompagnant, nous vous invitons à vous rendre  
au service des admissions situé au RDC de la clinique :

**La veille pour les petits déjeuners, avant 14h00**

**Le jour-même pour les déjeuners, avant 8h00**

**Le jour-même pour les dîners, avant 14h00**

## POUR VOUS SERVIR

**En cas de besoin, vous pouvez vous rendre**  
**au service des admissions situé au RDC de la clinique,**  
**du lundi au vendredi de 7H30 à 19H**  
**et le samedi de 8H30 à 17H30**

Clinique La Croix du Sud - Ramsay Santé  
52 chemin de Ribaute, 31130 Quint-Fonsegrives  
csv-admission@capiro.fr | Tél. : 05 36 28 00 00  
(Coût d'un appel : 0,15 € TTC/min)



# NOUS VOUS SOUHAITONS UNE EXCELLENTE DÉGUSTATION



**Ramsay**  
Santé

**MES  
MENUS  
DE CHEF**



**LUNDI**

**DÉJEUNER**

Salade de concombre  
à la sauce soja

Poulet farci au pesto  
et risotto au fromage  
et champignons

Brie

Fondant au chocolat

**DÎNER**

Velouté de potiron  
à la crème et éclats  
de noisettes

Dos de cabillaud,  
Saint-Jacques et écrevisse,  
riz et petits légumes

Tartelette citron

**MARDI**

**DÉJEUNER**

Opéra aux deux saumons  
et pistache

Pâtes Risoni  
aux légumes verts  
et au mascarpone

Comté Lait Cru AOP

Palet sablé au caramel

**DÎNER**

Gaspacho de tomates  
à l'huile de basilic

Aiguillettes de volaille,  
sauce normande  
et blé créole

Yaourt BIO citron

**MERCREDI**

**DÉJEUNER**

Tartare de Saint-Jacques

Joue de bœuf\*  
au vin rouge et  
gratin dauphinois

Yaourt BIO Lait 2 vaches

Tartelette aux pommes

**DÎNER**

Velouté de potiron  
à la crème et éclats  
de noisettes

Crevettes au curry,  
riz et wok de légumes  
au sésame

Salade de fruits jaunes

**JEUDI**

**DÉJEUNER**

Salade de carottes râpées  
et vinaigrette aux agrumes

Paupiette de saumon  
sauce crustacés  
et penne

Camembert

Charlotte Vanille  
et Fruits rouges

**DÎNER**

Gaspacho de tomates  
à l'huile de basilic

Poulet farci au pesto  
et risotto au fromage  
et champignons

Compote BIO

**VENDREDI**

**DÉJEUNER**

Salade de magret  
aux noix

Pâtes Risoni  
aux légumes verts  
et au mascarpone

Brie

Yaourt BIO citron

**DÎNER**

Velouté de potiron  
à la crème et éclats  
de noisettes

Dos de cabillaud,  
Saint-Jacques et écrevisse,  
riz et petits légumes

Fondant au chocolat

**SAMEDI**

**DÉJEUNER**

Salade de chèvre  
et figues

Crevettes au curry,  
riz et wok de légumes  
au sésame

Yaourt BIO Lait 2 vaches

Tartelette aux pommes

**DÎNER**

Gaspacho de tomates  
à l'huile de basilic

Aiguillettes de volaille,  
sauce normande  
et blé créole

Compote BIO

**DIMANCHE**

**DÉJEUNER**

Tartare de Saint-Jacques

Joue de bœuf\*  
au vin rouge et  
gratin dauphinois

Camembert

Charlotte Vanille  
et Fruits rouges

**DÎNER**

Gaspacho de tomates  
à l'huile de basilic

Paupiette de saumon  
sauce crustacés  
et penne

Salade de fruits jaunes

**VOTRE PETIT DÉJEUNER,  
3 FORMULES AU CHOIX**

**PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL**

Jus d'orange, boisson chaude au choix  
(café, thé, chocolat)

Petit pain accompagné de beurre, miel  
et confiture, croissant et yaourt

**PETIT DÉJEUNER VITALITÉ**

Jus d'orange, boisson chaude au choix  
(café, thé, chocolat)

Fromage blanc nature, céréales aux fruits secs,  
salade de fruits

**PETIT DÉJEUNER BRITISH**

Jus d'orange, boisson chaude au choix  
(café, thé, chocolat)

Petit pain accompagné de beurre,  
assiette jambon-fromage

**Envie de changer  
la composition de votre repas?  
Adressez-vous à l'hôtesse  
lors de son passage en chambre.**

**— CARTE DE REMPLACEMENT —**

HORS-D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Velouté de potiron à la crème et éclats de noisettes	Poulet farci au pesto et risotto au fromage et champignons	Fondant au chocolat
Tartare de Saint-Jacques sur crème verte de petit pois	Pâtes Risoni aux légumes verts et au mascarpone	Yaourt BIO citron
Salade de carottes rappées et vinaigrette aux agrumes	Crevettes au curry, riz et wok de légumes au sésame	Tarte aux pommes

\* Ce plat contient des traces d'alcool.

Le service des repas «Mes menus de chef» est conditionné aux contraintes de régime liées au protocole de soins