

# SALADE DU PARC DE BAGATELLE

Poulet Grillé

\*\*\*\*\*

## Montage :

- ✓ Mesclun 50 g
- ✓ Roquette 10g
- ✓ Carmine 30 g
- ✓ Courgettes (coupées à la mandoline) 30 g
- ✓ Tomates multi-colorées 5 pièces coupées en deux
- ✓ Fèves crues 30 g
- ✓ Poulet grillé à la plancha 50 g (1/2 filet)
- ✓ Copeaux de Bloc de parmesan Padano

### **Vinaigrette aux grains de moutarde et Miel :**

- ✓ Huile d'olive 1L
- ✓ Moutarde à l'ancienne avec grains 250 g
- ✓ Vinaigre de Jerez 100 cl
- ✓ Eau 100 cl
- ✓ Miel 60 g

# Salad of **PARC DE BAGATELLE**

Grilled Chicken

\*\*\*\*\*

## Montage :

- ✓ Mesclun 50 g
- ✓ Arugula Salad 10g
- ✓ Carmine 30 g
- ✓ Zucchini (cut mandolin way) 30 g
- ✓ Tomatoes multicolored 5 pieces cut in half
- ✓ Raw beans 30 g
- ✓ Grilled chicken « à la plancha » 50 g (1/2 filet)
- ✓ Pieces of parmesan block Padano

### **Vinaigrette aux grains de moutarde et Miel :**

- ✓ Olive Oil 1L
- ✓ Old-fashioned mustard with grains 250 g
- ✓ Vinegar of Jerez 100 cl
- ✓ Water 100 cl
- ✓ Honey 60 g