

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE EXCELLENTE DÉGUSTATION

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

À la carte : des plats Fleury Michon
imaginés par **les chefs Joël Robuchon**
et **Frédéric Simonin**, meilleur ouvrier
de France.

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



LES FORMULES SOLO

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

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

POUR AGRÉMENTER VOTRE SÉJOUR

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

Tarif Petit déjeuner : 10,50€
Tarif Déjeuner ou Dîner Mes Menus de Chef : 20€

POUR VOS PROCHES

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

Tarif Déjeuner ou Dîner Mes Menus de Chef : 20€

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 : 26€

HORAIRES DE COMMANDE

Lorsque vos Menus de Chef ne sont pas compris
dans votre formule, si vous prévoyez d'inviter un proche
ou bien si vous souhaitez un plat de remplacement,
nous vous remercions de passer commande :

La veille pour les petits déjeuners, avant 14h30
Le jour même pour les déjeuners, avant 9h00
Le jour même pour les dîners, avant 14h30

POUR VOUS SERVIR

En cas de besoin, vous pouvez joindre
du lundi au vendredi de 8h00 à 16h, le responsable
du pôle accueil au 04, 77, 42, 27, 65 de votre téléphone
de chambre (appel gratuit)

HÔPITAL PRIVÉ DE LA LOIRE
39 Boulevard de la Palle - 42100 Saint-Étienne



LES CHEFS
S'INVITENT
DANS VOTRE
ASSIETTE



Ramsay
Santé





JEUDI

DÉJEUNER	DÎNER
Clafoutis à la courgette & au chèvre frais	Velouté de carotte
Saumon, mousseline d'artichauts et fondue de tomates à la grenade	Macaronis sauce forestière
Brie	Cantal
Moelleux au chocolat	Salade de fruits frais de saison

VENDREDI

DÉJEUNER	DÎNER
Tarte aux légumes du soleil	Potage de légumes verts
Cabillaud sauce yuzu, duo de riz, crème butternut	Blanc de volaille en croûte d'herbes, fondue de tomates, écrasé de pommes de terre
Yaourt nature Activia	Tartelette Tatin
Brunoise de fruits exotiques	

SAMEDI

DÉJEUNER	DÎNER
Carottes râpées, huile d'olive balsamiques	Velouté de tomate
Parmentier de canard et salade mêlée	Crevettes sauce basquaise, pâtes gnocchetti courgettes
Cantal	Fromage blanc de campagne
Yaourt d'autrefois à la mûre	Brunoise de fruits exotiques

DIMANCHE

DÉJEUNER	DÎNER
Avocat aux crevettes roses	Velouté de potiron & touche de crème
Boeuf, jus aux épices, semoule aux pignons pin & carottes au cumin	Parmentier de cabillaud, purée de patates douces
Faisselle Bressan	Brie
Tartelette au citron meringuée	Crème brûlée

Si vous êtes soumis à des contraintes alimentaires particulières, renseignez-vous auprès du personnel soignant

LUNDI

DÉJEUNER	DÎNER
Clafoutis à la courgette & au chèvre frais	Velouté aux 7 légumes
Filet de poulet, concassée de tomates, pâtes pesto	Gratin de légumes et salade mêlée
Yaourt nature Bio Les 2 Vaches	Moelleux au chocolat
Salade de fruits frais de saison	

MARDI

DÉJEUNER	DÎNER
Carottes râpées, huile d'olive balsamique	Velouté de potiron & touche de crème
Lentilles de Vendée revisitées à la tomate, pâtes au curcuma et citron	Crevettes sauce basquaise, pâtes gnocchetti courgettes
Fourme d'Ambert	Yaourt nature Activia
Crème brûlée	Brunoise de fruits exotiques

MERCREDI

DÉJEUNER	DÎNER
Tartare de saumon, huile d'olive & citron	Velouté poireaux pommes de terre
Blanc de volaille en croûte d'herbes, fondue de tomates, écrasé de pommes de terre	Mijotée de légumes aux épices indiennes, riz basmati
Fromage blanc de campagne	Mini Roitelet
Tartelette au citron meringuée	Yaourt d'autrefois à la mûre

Tous les plats ont été élaborés par des chefs étoilés : Joël Robuchon, Frédéric Simonin

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, corn flakes, salade de fruits

PETIT DÉJEUNER BRITISH

Jus d'orange, boisson chaude au choix (café, thé, chocolat)
Petit pain accompagné de beurre, assiette jambon-fromage

— CARTE DE REMPLACEMENT —

HORS-D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	DESSERT
Velouté aux 7 légumes	Gratin de légumes et salade mêlée	Brunoise de fruits exotiques
Tartare de saumon huile d'olive & citron	Blanc de volaille en croûte d'herbes, fondue de tomates, écrasé de pommes de terre	Yaourt d'autrefois à la mûre
Tarte aux légumes du soleil	Mijotée de légumes aux épices indiennes, riz basmati	Moelleux au chocolat
	Cabillaud sauce yuzu, duo de riz, crème de butternut	