



Nous prenons soin de vous

**HÔPITAL PRIVÉ
DE MARNE LA VALLÉE**

33 rue Léon Menu
94360 Bry sur Marne
mlvhotellerie@gsante.fr
Tél : 0 826 30 14 80
(Coût d'un appel : 0.15€ TTC/min)

Pour vous servir

En cas de besoin,
vous pouvez joindre,
du lundi au vendredi
de 9h à 17h,
la Responsable Hôtelière
au **1595** de votre téléphone
de chambre (*appel gratuit*).

*Si vous souhaitez avoir des informations sur les
substances allergènes contenues dans votre menu,
adressez-vous au personnel soignant.*

CARTE HÔTELIÈRE

— Automne - Hiver —

Gault & Millau
L'expert gourmand

LA RESTAURATION PLAISIR
DE VOTRE SÉJOUR



POUR AMÉLIORER VOTRE SÉJOUR

Toute une gamme de Repas Plaisir 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 Plaisir : **8 €** • Déjeuner / Dîner Plaisir : **20 €**

POUR VOS PROCHES

Les Repas Plaisir présentés sur cette carte sont disponibles également pour les personnes qui vous accompagnent dans la limite des horaires de commande*.

Tarif • Déjeuner ou Dîner Plaisir : **20 €**

*selon disponibilité des chambres.

Un pack nuit est disponible sur demande et comprend un lit d'appoint accompagné d'un petit-déjeuner Plaisir.

Tarif • Pack nuit : **25 €**

POUR VOTRE CONFORT

Si vous êtes soumis à des contraintes alimentaires particulières, le personnel soignant validera avec vous la possibilité de consommer ou non ces prestations.

Une version sans porc, végétarienne ou diabétique est disponible, renseignez-vous.

LES FORMULES SOLO

Le petit-déjeuner Plaisir est offert dans la formule SOLO PLUS.

L'ensemble des Repas Plaisir est offert dans la formule SOLO CONFORT. Sont également offerts un Repas Plaisir par jour ainsi qu'un pack nuit (lit d'appoint + petit-déjeuner Plaisir) pour un accompagnant de votre choix.

LES PETITS-DÉJEUNERS PLAISIR



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.

HORAIRES DE COMMANDE

Afin de mieux vous servir, lorsque ceux-ci ne sont pas compris dans une formule, ou lorsque vous prévoyez d'inviter un proche, ou enfin lorsque vous souhaitez un plat de remplacement, nous vous remercions de passer commande de vos Repas Plaisir avant 17h00 la veille pour les petits déjeuners, avant 9h30 le jour-même pour les déjeuners et avant 15h30 le jour-même pour les dîners.

Gault & Millau
L'expert gourmand

Lundi.....

DÉJEUNER

Salade de concombres sauce soja
Filet de poulet aux morilles
Ratatouille aux légumes confits
Polenta crémeuse
Calin nature
Tarte aux pommes

DÎNER

Soupe de poisson à la bretonne
Lasagnes aux légumes
Camembert
Crème aux œufs

Mercredi.....

DÉJEUNER

Duo de verrines St-Jacques/Crevettes
Blanquette de veau à l'ancienne
Duo de riz sauvage
Danone nature
Carpaccio d'ananas

DÎNER

Velouté de carottes et touche de crème
Colin aux écrevisses
Fondue d'épinards
Montboissier
Mœlleux au chocolat

Vendredi.....

DÉJEUNER

Salade de concombres sauce soja
Pavé de saumon grillé
Ratatouille aux légumes confits
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette
Camembert
Crème au chocolat

DÎNER

Potage de légumes
Blanquette de veau à l'ancienne
Duo de carottes
Calin nature
Tarte aux pommes

Dimanche.....

DÉJEUNER

Tartare de noix de Saint-Jacques
Fondant de bœuf
Gratin de légumes et écrasé de pommes de terre à la ciboulette
Montboissier
Mœlleux au chocolat

DÎNER

Velouté de légumes verts et pommes de terre
Volaille farcie aux cépes
Gratin de panais et confit d'aubergine
Danone nature
Salade de fruits frais

Mardi.....

DÉJEUNER

Crumble chèvre tomates
Flétan rôti
Gratin de légumes
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette
Mini Roitelet
Tartelette chocolat caramel

DÎNER

Velouté de légumes verts et pommes de terre
Aiguillettes de poulet façon tajine
Gratin de panais et confit d'aubergine
Les 2 vaches nature bio
Salade de fruits frais

Jeudi.....

DÉJEUNER

Tatin de tomates confites
Mijoté de bœuf
Duo de carottes
Gratin de pommes de terre
Les 2 vaches nature bio
Tarte citron meringuée

DÎNER

Soupe de poisson à la bretonne
Lasagnes aux légumes
Rondelé ail et fines herbes
Salade de fruits frais

Samedi.....

DÉJEUNER

Crumble chèvre tomates
Suprême de pintade au foie gras
Nid de tagliatelle
Les 2 vaches nature bio
Salade de fruits frais

DÎNER

Velouté de carottes et touche de crème
Crevettes au curry
Duo de riz sauvage
Mini Roitelet
Crème aux œufs

Carte de remplacement

HORS D'ŒUVRE

Tartare de noix de Saint-Jacques*
Salade de concombres sauce soja*
Potage de légumes**

PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT

Lasagnes aux légumes
Blanquette de veau à l'ancienne
et duo de riz sauvage
Flétan, fondue d'épinards et écrasé de pommes de terre à la ciboulette

DESSERT

Crème aux œufs
Salade de fruits frais

*uniquement le midi - **uniquement le soir