

Le Café Crème

Newsletter 1.2024 – bulletin d'information

Wenn es kalt draußen ist, kommt man ins Le Café Crème

Wir laden herzlich zu unseren nächsten Gästetischen,
den tables d'hôtes ein:

9. Februar 2024

Sauerkraut und Omas Kotelett

Beginn: 17.30 Uhr

Choucroûte, in Frankreich das Sauerkraut, wird bei diesem Menü mit einer besonderen Fleischspezialitäten angeboten: legendäres Kotelett nach Omas Art.

Wir haben für diesen Gästetisch vorgesehen:

- Apéritif
- Sauerkrautplatte mit Omas Kotelett und anderen Fleischbeilagen, serviert mit feinem Kartoffelpüree
- Dessert

Preis pro Person 34,50 € zuzügl Getränke

16. Februar 2024

Delikatesse aus dem Norden

Beginn: 17.30 Uhr

Im Norden Frankreichs gibt's eine besondere Spezialität, **Carbonade à la Flamande**, ein leckeres Rinder-Schmorgericht, das natürlich mit Bier zubereitet wird.

Wir servieren an diesem Abend:

- Apéritif
- Macédoine de légumes mit Ei
- Carbonade à la Flamande mit Sellerie-Kartoffel-Stampf
- Chicorée-Salat

Preis pro Person 39,00 € zuzügl. Getränke

Bitte bald anmelden, die Abende können nur bei ausreichender Teilnahme stattfinden.

Nun etwas Musikalisches:

am **24. Februar 2024**
Frühstück mit Musik
mit **Lizzys Cocktail**

Bitte zwischen 9.00 und 9.30 Uhr dasein. Das Programm wird gegen 10.00 Uhr beginnen.

Eintritt wird nicht erhoben, aber es wird für die Musikanten gesammelt. Wir rechnen mit Ihrer Großzügigkeit!



Wir freuen uns, bald von Ihnen/Dir/Euch zu hören,
Sylvie-Anne und Reinhard

www.le-cafe-creme.de
contact@le-cafe-creme.de

Zum Schluss:

Wir werden zukünftig am Nachmittag selber zubereitete Speisen anbieten; insbesondere wird es eine ausführliche **Crêpes-Karte** geben. „Genuss wie in Frankreich!“