



# REPAS DE FIN DE SAISON 2025

## MENU

### APERITIF

L'apéritif traditionnel

### ENTREE

Foie gras en provenance du Gers par les  
soins d'Yvon DALIGAND

Cuisiné dans les règles de l'art par Philippe  
GUERRINI

Avec sa salade de mache et l'indispensable  
confiture de figues de Philippe BRANDES

### PLAT

Civet de chevreuil cuisiné par la boucherie  
Ardéchoise de Piolenc

### FROMAGE

Fromages de chèvre frais issus de la ferme  
d'Orange

### DESSERT

Buches glacées aux fruits

### APRES DESSERT

Café et ses compléments improvisés



LA PETANQUE EN  
TOUTE CONVIVIALITE