



TC Carouge (1967-2017)

**Menu pour le 50<sup>e</sup> anniversaire du TCC – Samedi 16 septembre dès 18h (n'hésitez pas à le dire aux anciens membres car nous n'avons pas les coordonnées de tous !)**

Apéritif offert par le club : assortiment de mises en bouche, cocktail, vin, eaux minérales et jus de fruits

Repas hors boissons CHF 50.- pour les adultes et CHF 20.- pour les enfants jusqu'à 12 ans.

Buffet d'entrées :

- Vitello tonnato en cuisson douce
- Salade César aux aiguillettes de poulet
- Saumon mariné aux graines anisées et son yaourt à l'aneth et citron vert
- Crevettes snackées aux sucs de soja et sésame, sauté de légumes thaï
- Quinoa au caviar de courgettes et citrons confits
- Cappuccino de courge muscade, chantilly au cumin

Plats principaux :

- Pièce de bœuf
- Pièce de Bison
- Suprême de volailles jaunes au sautoir

Les sauces

:

- Jus de bœuf corsé
- sauce béarnaise
- beurre de condiment

Garnitures :

- Gratin dauphinois
- Poêlée de légumes de saison
- Boulgour aux petits légumes

Desserts :

- Cheesecake cannelle, poires pochées au vin doux, gel de vin aux épices
- Assortiment de douceurs

Inscription avant le lundi 4 septembre auprès de Josiane : 022 342 1423 ou [info@tenniscarouge.ch](mailto:info@tenniscarouge.ch) ou sur le site [www.tenniscarouge.ch](http://www.tenniscarouge.ch) ou encore vers le coin TV au Club