



Nous prenons soin de vous

**HÔPITAL PRIVÉ
ARRAS LES BONNETTES**

2 rue du Docteur Forgeois
62000 Arras
hparraslesbonnettes@gsante.fr
Tél : 0 826 30 20 10
(Coût d'un appel : 0.15€ TTC/min)

Pour vous servir

En cas de besoin,
vous pouvez joindre,
du lundi au vendredi
de 9h30 à 17h,
le Coordinateur Hôtelier
au **8375** 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



Nous prenons soin de vous

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 • 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 €**

Un pack nuit est disponible sur demande et comprend un lit accompagné d'un petit-déjeuner Plaisir, dans la limite de l'espace disponible en chambre et des horaires de commande.
Tarif • Pack nuit : **22 €**

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 15h30 la veille pour les petits déjeuners, avant 9h30 le jour-même pour les déjeuners et avant 13h30 le jour-même pour les dîners.

Gault & Millau
L'expert gourmand

Lundi.....

DÉJEUNER

Carottes râpées sauce aux agrumes
Ballotine de volaille au citron et basilic
Confit d'aubergines
Polenta crémeuse
Fromage blanc nature
Brochette d'ananas

DÎNER

Potage de légumes
Lasagnes aux légumes
Camembert
Dessert gourmand Mamie Nova chocolat

Mercredi.....

DÉJEUNER

Tartare de noix de Saint-Jacques
Fondant de bœuf
Gratin de légumes et gratin de panais
Danone nature
Tarte fine aux pommes

DÎNER

Velouté de carottes et touche de crème
Dos de Colin aux écrevisses
Duo de riz sauvage
Roquefort
Brochette d'ananas

Vendredi.....

DÉJEUNER

Carottes râpées sauce aux agrumes
Flétan rôti
Duo de riz sauvage
Camembert
Impérial chocolat mandarine

DÎNER

Velouté de légumes verts et pommes de terre
Fondant de bœuf
Confit d'aubergines et gratin de panais
Fromage blanc nature
Tarte fine aux pommes

Dimanche.....

DÉJEUNER

Salade de concombre à la sauce soja
Fondant de bœuf
Gratin de légumes
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette
Roquefort
Pavlova mangue et framboise

DÎNER

Velouté de légumes verts et pommes de terre
Cuisse de canette à l'ail et graines de nigelle
Duo de carottes croquantes
Danone nature
Impérial chocolat mandarine

Mardi.....

DÉJEUNER

Salade de concombre à la sauce soja
Flétan rôti
Fondue d'épinards
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette
Chavroux
Salade de fruits frais

DÎNER

Velouté de légumes verts et pommes de terre
Aiguillettes de poulet façon tajine
Duo de carottes croquantes
Les 2 vaches nature bio
Pavlova mangue et framboise

Jeudi.....

DÉJEUNER

Opéra au saumon
Cuisse de canette à l'ail et graines de nigelle
Duo de carottes croquantes
Les 2 vaches nature bio
Pavlova mangue et framboise

DÎNER

Potage de légumes
Lasagnes aux légumes
Chavroux
Salade de fruits frais

Samedi.....

DÉJEUNER

Tartare de noix de Saint-Jacques
Ballotine de volaille au citron et basilic
Fondue d'épinards
Polenta crémeuse
Les 2 vaches nature bio
Brochette d'ananas

DÎNER

Velouté de carottes et touche de crème
Dos de colin aux écrevisses
Nid de tagliatelle
Chavroux
Dessert gourmand Mamie Nova chocolat

Carte de remplacement

HORS D'ŒUVRE

Tartare de noix de Saint-Jacques*
Carottes râpées sauce aux agrumes*
Velouté de carottes et touche de crème**

PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT

Ballotine de volaille au citron et basilic
et nid de tagliatelles
Dos de colin aux écrevisses
et duo de riz sauvage

DESSERT

Tarte fine aux pommes
Dessert gourmand Mamie Nova chocolat
Brochette d'ananas

*uniquement le midi - **uniquement le soir