

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET MISES EN BOUCHE

1 – LE PETIT CREUX

5,45€ par personne

- ½ tranche de jambon blanc
- 1 tranche de saucisson à l'ail
- 1 tranche de rosette
- 1 tranche d'andouille
- 1 rondelle de boudin noir
- 1 morceau de rillaud

2 – LE PETIT PLUS

7,00€ par personne

- ½ tranche de jambon blanc
- 1 tranche de saucisson à l'ail
- 1 tranche de rosette
- 1 tranche d'andouille
- 1 rondelle de boudin noir
- 1 morceau de rillaud
- ½ tranche de terrine de campagne
- ½ tranche de rillette de porc

3 – LE COUPE FAIM

8,00€ par personne

- ½ tranche de jambon blanc
- 1 tranche de saucisson à l'ail
- 1 tranche de rosette
- 1 tranche d'andouille
- ½ tranche de rôti de porc
- ½ tranche de rôti de bœuf
- ½ cuisse de poulet
- ½ tranche de terrine de campagne
- ½ tranche de rillettes de porc

4 – NOS PLATEAUX APÉROS

A partir de 7,00€ par personne

- Wraps maison, mini brochettes maison, charcuterie, fromages...

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

NOS SALADES

TABOULÉ ORIENTAL

12,00€ LE KG

Semoule de blé, tomates, pois chiches, poivrons, raisins, menthe, huile olive

CAROTTES RAPÉES

12,00€ LE KG

Carottes, vinaigrette à la moutarde, persil

CÉLÉRI REMOULADE

12,00€ LE KG

CONCOMBRES A LA CREME

14,40€ LE KG

SALADE PIÉMONTAISE

14,40€ LE KG

Pommes de terre, jambon blanc, œufs, tomates, cornichons, mayonnaise

SALADE MARCO POLO

17,40€ LE KG

Tagliatelles, surimi, poivrons, mayonnaise

SALADE DE RIZ A LA NICOISE

14,40€ LE KG

Riz, thon, tomates, haricots verts, poivrons, œufs, anchois, maïs, olives, vinaigrette

SALADE MACÉDOINE

14,40€ LE KG

Carottes, navets, petits pois, haricots verts, mayonnaise

SALADE DE CHOUX JAMBON FROMAGE

15,45€ LE KG

Chou blanc, jambon blanc, Comté, emmental, tomates, persil, vinaigrette

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

14,40€ LE KG

CHAMPIGNONS A LA CREME ET HERBES

15,40€ LE KG

SALADE ALASKA

15,40€ LE KG

Surimi, carottes, ananas, mayonnaise, herbes

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

LES PLATS DE CHEZ NOUS

<u>Marmiton de mignon porc sauce normande au cidre</u>	9,00€ pers.
Oignons, pommes, cidre, jus de viande, beurre, crème, herbes	
<u>Rôti de porc échine braisé à la dijonnaise</u>	8,30€ pers.
Oignon, ail, moutarde, vin blanc, jus de viande, herbes, beurre, crème	
<u>Cuisse de canard confite sauce forestière</u>	9,45€ pers.
Oignon, ail, jus de viande, champignons de Paris, crème, beurre, persil	
<u>Mijoté de joue de bœuf grand mère</u>	11,00€ pers.
Joue de bœuf, oignon, ail, carottes, champignons, lardons, jus de viande, persil	
<u>Rôti de porcelet sauce forestière</u>	10,00€ pers.
Oignons, ail, champignons, crème de cèpes, jus de viande, beurre, crème, persil	
<u>Colombo de porc</u>	8,45€ pers.
Oignons, ail, carottes, jus de viande, épice, colombo, crème, persil	
<u>Fricassé de filet poulet à la provençale</u>	9,00€ pers.
Oignons, ail, carottes, poivrons, courgettes, jus de viande, sauce tomate huile olive, crème, herbes	
<u>Mijoté de veau ça la paysanne</u>	10,30€ pers.
Oignons, ail, carottes, champignons, lardons, jus de viande, sauce tomate beurre, crème, persil	
<u>Mijoté de sot l'y laisse dinde à l'ancienne</u>	9,45€ pers.
Oignons, ail, carottes, lardons, vin blanc, jus de viande, beurre, crème, moutarde à l'ancienne	
<u>Cuisse de poulet rôti au chèvre et miel, sauce provençale</u>	8,40€ pers.
Oignons, ail, chèvre, sauce tomate, poivrons, courgettes, épices provençales, jus de viande, herbes	

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

LES PLATS DE CHEZ NOUS

Couscous royal

11,40€ pers.

½ cuisse de poulet, merguez, boulette de bœuf, navets, céleris, carottes,
jus de viande, sauce tomate, ail, oignons, épices à tajine, courgette selon saison
Semoule couscous + 0,40€

Tajine de poulet, merguez, miel et fruits secs

10,45€ pers.

Merguez, filet de poulet, navets, céleris, carottes, courgettes, sauce tomate, ail,
oignons, épices à tajine, jus de viande, abricots, pruneaux, miel
Semoule couscous + 0,40€

Rougail

7,45€ pers.

Oignon, ail, saucisses, sauce tomate, épices provençales, huile d'olive, herbes,
jus de veau, piment doux

Lasagnes de poulet au curry à la provençale

8,45€ pers.

Poulet effiloché, jus de viande, crème au curry, oignons, ail, sauce tomate,
poivrons et courgettes selon saison, épices provençale, Béchamel, gruyère

Lasagnes de bœuf gratiné au chèvre

9,00€ pers.

Bœuf bolognaise, épices provençale, oignons, ail, carottes, sauce tomate,
Béchamel, gruyère

Parmentier de poulet rôti

8,45€ pers.

Oignons, ail, jus de viande, poulet, écrasé de pommes de terre, beurre, crème,
persil, gruyère

Parmentier de canard confit

9,40€ pers.

Oignons, ail, graisse de canard, jus de viande, herbes, écrasé de pommes de terre,
beurre, persil, gruyère, crème

Tartiflette rustique

7,45€ pers.

Oignons confits, vin blanc, lardons, pommes de terre, crème, beurre, persil,
tome de vache

Paëlla

10,45€ pers.

Riz, crevettes, moules, chorizo, encornets, poulet, épices, colin

Gratiné de fruits de mer aux petits légumes

10,00€ pers.

Echalotes, vin blanc, carottes, poireaux, navets, St jacques, poissons, moules, crevettes

DÉLAI DES COMMANDES : minimum une semaine avant

LES ACCOMPAGNEMENTS

Par personne

	Choix 1 part	choix 1/2 part
Gratin dauphnois forestier	3,00 €	1,60 €
P. de terre, champignons, crème, beurre, ail et gruyère		
Gratin dauphnois	2,80 €	1,50 €
P. de terre, crème, beurre, ail et gruyère		
Pomme de terre garnie à la paysanne (individuel)	3,40 €	
Pomme de terre garnie, , oignons, lardons, crème, gruyère, herbes		
Gratin de pomme de terre et patate douce	3,20 €	1,70 €
ail, beurre, béchamel, crème, herbe		
Poêlée de pommes de terre rissolées ail et fines herbes	2,60 €	1,40 €
Poêlée de pommes de terre saladaise (en plaque)	3,40 €	1,80 €
ail, oignons, persil, graisse de canard		
Poêlée provençale façon ratatouille (en plaque)	3,40 €	1,80 €
oignons, ail, poivrons, courgettes, aubergines, tomates, épice provençale, persil		
Méli-mélo de champignons à la crème d'ail et fines herbes	3,50 €	1,90 €
Haricot blanc d'antan	2,20 €	1,20 €
ail, graisse de canard, carottes, tomates, herbes		
Poêlée de julienne de légumes	2,40 €	1,30 €
Carottes, navets, céleris, poireaux, champignons, échalottes, huile olive, herbes		
Pomme rôtie au four miel et confiture de figue	2,00 €	
Poêlée campagnarde	3,20 €	1,70 €
P. de terre, haricots verts, haricots beurre, carottes, lardons, oignons, ail		
Pommes dauphines faites maison	4,00 €	

DÉLAI DES COMMANDES : minimum 1 semaine avant