

FORMULE TRAITEUR

Menus simples à composer à partir de :

- 18€ par adulte entrée + plat + dessert (certains plats avec supplément)
- 16€ par adulte entrée + plat ou plat + dessert (certains plats avec supplément)
- Enfants de moins de 12 ans 11€ avec portion réduite.

Prix nets TVA 5,5%

ENTREE (Végétarien)

- Tourte aux poivrons confits et mâche
- Quiche salade
- Houmous maison
- Salade de lentilles orientale
- Salade de petit pois parmesan et crouton
- Salade croquante Thaï
- Salade de chèvre chaud
- Salade de pomme de terre
- Salade de pâtes à l'italienne
- Tomate Buratta
- Salade grecque
- Velouté glacé de petits pois à la menthe
- Samossa et sa sauce au fromage frais à la menthe
- Gaspacho

PLAT PRINCIPAL (+ accompagnement légumes)

- Rôti de porc confit sauce moutarde
- Poulet au citron
- Poulet basquaise
- Cuisse de poulet rôti sauce estragon
- Sauté de veau à la provençale
- Tajine de poulet aux abricots
- Suprême de volaille forestière
- Cassolette de poulet provençale
- Pièce du boucher grillée sauce Roquefort ou échalotes, ou poivre
- Filet de lieu au citron et champignons
- Sélection de 3 viandes marinées au barbecue + 4 €
- Filet mignon à l'estragon (supplément 2€)
- Gigot d'agneau rôti + 2€
- Suprême de pintade aux pleurottes + 3€
- Entrecôte 250g sauce Roquefort ou échalotes, ou poivre + 4€
- Faux filet 250g sauce Roquefort ou échalotes, ou poivre + 4€
- Souris d'agneau confite + 4€
- Rôti de de Bœuf jus lié + 2€
- Pavé de Saumon à l'oseille + 3€
- Dos de Cabillaud sauce beurre blanc +3€

PLAT PRINCIPAL SANS ENTREE AVEC DESSERT 16€

- Paëlla royale
- Poke bowl (riz, légumes marinés, gambas marinées, poulet teriyaky et saumon snaké)

PLAT PRINCIPAL VEGETARIEN

- Gratin de fenouil épinard
- Tourte aux poivrons confits (en plat chaud principal)
- Lasagnes végétariennes
- Risotto champignons courgette
- Nouilles sauté chinoises végétariennes
- Tajine de légumes au citron confit
- Curry de légumes
- Dahl de lentilles aux petits légumes
- Pate carbonara végétarienne
- Poke bowl végétarien

ACCOMPAGNEMENT

- Riz thaï
- Purée
- Gratin dauphinois
- Pomme de terre confites sarladaise
- Pomme de terre vapeur
- Pâtes
- Gratin fenouil épinard
- Cassolette de pomme de terre, oignons et haricots forestière
- Risotto

Desserts simples selon la saison

- Tarte fraises + 1€
- Crèmes brûlées
- Tarte citron
- Tarte aux pommes crème pâtissière
- Crumble aux pommes
- Tiramisu
- Faisselle au coulis de fruits rouges
- Mousse au chocolat

- Salade de fruits
- Tarte alsacienne
- Profiteroles
- Fraises chantilly + 1€
- Crumble fruits rouges
- Tarte aux abricots et poudre d'amandes
- Eclair chocolat ou café
- Choux à la crème
- Tartes aux noix
- Tartes aux fruits
- Croustades aux pommes
- Glaces et sorbets