



06.82.30.11.84



30150 SAUVETERRE



lacuisinedelylo@gmail.com



la-cuisine-de-lylo-
foodtruck.eatbu.com

*La Cuisine de
l'Ylo*
Traiteur

*Nos plats
conviviaux & festifs*



Plats conviviaux

- Méchoui: Agneau, Porcelet ... avec 2 garnitures au choix :
 - Pommes de terre
 - Flageolets
 - Légumes à la plancha
 - Agneau farci à la semoule + 2€/P
- Bouillabaisse (à partir de 15 personnes)
- Gardianne de Taureau (AOP Camargue)
- Paella:
 - Riz, poulet, fruits de mer, gambas, échine de porc,
 - Riz, poulet, fruits de mer, gambas, échine de porc, seiches, chorizo
 - Riz, poulet, fruits de mer, gambas, échine de porc, seiches, chorizo, poulpe
 - Caution de 40€ pour la poêle

- **Couscous:**
 - Poulet et agneau
 - Poulet, agneau, merguez
 - Poulet, agneau, merguez, boulettes
 - Poulet, agneau, merguez, boulettes, brochette
- **Cassoulet**
- **Choucroute**
- **Truffade : Ecrasé de pommes de terre, tome fraîche, oignons, saucisse artisanale.**
- **Aïoli,**
- **Poulet citronnelle, lait de coco - riz**
- **Rougail saucisse**



Plats festifs

• **Plats de Poissons:**

- Médaillons de Lotte, crème d'ail
- Tournedos de Lotte, poitrine fumée, crème d'ail
- Thon mi-cuit à la plancha, persillade ou pesto
- Emincé de Seiches et Crevettes en persillade à la plancha

• **Plats de Viandes:**

- Magret de Canard, sauce Griottes ou au Bleu
- Côte de Taureau (AOP Camargue) fumée à la plancha, sauce Anchoïade ou au Bleu
- Sucettes d'Agneau des Alpilles à la plancha
- Tian d'Agneau des Alpilles / légumes

• **Plats servis avec garnitures de saison**