

# **CUISINE TRADITIONNELLE**

Tous nos plats sont **faits maison avec des produits frais et locaux**. Les parts sont généreuses. Certains ingrédients sont modulables en fonction de la demande. Traçabilité des produits (origine de la viande) et des allergènes.



## **PAPILLOTE DE MERLU/RIZ BASMATI :**

140 g de merlu (ou un autre poisson), julienne de légumes (carottes, poireaux, courgettes, oignons), 70 g de riz basmati cru. Le tout cuit dans une papillote d'aluminium au four. L'accompagnement peut être remplacé par de la purée faite maison ou des pâtes



## **MOULES MARINIÈRES/FRITES OU RIZ BASMATI :**

Au choix, 1 kg de moules (bouchot recommandées ou hollandaise ou cordes) pour 1 très bon mangeur ou 750 g-800 g pour une part plus légère pochées dans un mélange d'oignons-échalotes-ail-persil revenu dans du beurre et déglacé au vin blanc. Ce met est accompagné de frites fraîches (bintje ou caesar ou challenger, etc selon disponibilité) ou 70 g de riz basmati cru

Nous pouvons les cuisiner avec d'autres sauces (ex : crème, curry, etc)



## **TAJINE DE LIEU NOIR** (autre poisson à la demande) :

*Il s'agit de notre recette.*

Brunoise de légumes (oignons, poireaux, carottes, courgettes) revenue dans de l'huile d'olive puis mijotée dans un bouillon de poisson-vin blanc agrémenté d'épices (mélange fait maison) et de tomate, 100 g de lieu noir (ou un autre poisson à la demande), moules coquilles, petites crevettes roses, petits pois, citron. Le tout accompagné de 70 g de riz basmati cru ou 1 grosse pomme de terre pochée dans le bouillon.



## CHOUCROUTE :

*La choucroute d'Alsace est un plat très réputé et emblématique de la culture alsacienne.* Il est composé de 300 g de choucroute crue, cuite dans un mélange de vin blanc et de bière. Le tout agrémenté d'oignons et de lardons (revenus dans du saindoux), de baies de genièvre, 1 morceau de poitrine fumée, 1 saucisse de francfort, 1 morceau de saucisse fumée (morceau ou montbéliard) 1 morceau de palette ou jarret ou rôti de porc (selon disponibilité des produits ou des demandes) et 1 pomme de terre



## CASSOULET

*Spécialité régionale du Languedoc, plus précisément de la ville de Castelnaudary,* dont la base est un ragoût de haricots blancs (100 g crus, type Lauragais ou mogette) longuement mijoté pour être fondant en bouche. Ce ragoût est agrémenté d'oignons, tomates, ail, carottes, vin blanc, bouquet garni, et chapelure (facultatif). Et nous y ajoutons 1 morceau de poitrine fumée, 1 saucisse de Toulouse, 1 morceau de cuisse de canard confite, chapelure.

*Photo non contractuelle*



## GARDIANNE DE TAUREAU/RIZ :

*Spécialité à base de viande taureau de Camargue* qui se mijote longuement au vin rouge. Cette préparation est agrémentée de carottes, oignons, champignons ail, bouquet garni, orange, sel et poivre.

Accompagnement : riz basmati ou thai ou tagliatelles ou pommes de terre mijotée dans la gardianne.

*Photo non contractuelle*



## LASAGNES AU BŒUF OU SAUMON EPINARDS :

*Spécialité originaire du centre-sud italien* composée de larges plaques de pâtes, alternées avec une préparation à base de bœuf revenu avec des oignons, carottes, tomates, bouquet garni mais aussi d'une sauce béchamel et du gruyère. Elles peuvent être accompagnées d'une salade verte.

*Lasagnes au saumon* : saumon, épinards, ail, épinards, béchamel (faite maison), gruyère.



## TARTIFLETTE :

*Recette traditionnelle de cuisine savoyarde* à base de pommes de terre, oignons et lardons revenus et déglacé au vin blanc. Le plat est ensuite recouvert de reblochon puis placé au four. Nous mettons en note personnelle un soupçon de crème fraîche

Elle peut être accompagnée de salade.

*Photo non contractuelle*



## BALLOTINES DE POULET FARCIS :

Filet ou escalope de poulet farcie selon l'humeur du chef. Par exemple nous la farçons avec une duxelle de champignons ou de fromage ou de foie gras-figues, etc. Cette ballotine est nappée d'une sauce au choix : poivre ou forestière ou autre.

Nous les accompagnons de gratin dauphinois et d'un fagot de haricots verts. Mais ça peut être accompagné de purée ou de riz ou de pâtes.



## POULET VALLEE D'AUGE/TAGLIATELLES :

*Spécialité culinaire de Normandie, plus précisément du pays d'Auge.* Morceau de poulet revenu dans du beurre puis déglacé au cidre puis cuit à tout petit feu avec des champignons, carottes, oignons, pommes et bien sûr agrémenté de crème fraîche épaisse.

Accompagnement : tagliatelles ou écrasé de pommes de terre ou riz

*Photo non contractuelle*



## JOUE DE PORC A LA BIERE-MIEL :

Joues de porc revenues dans du saindoux, puis mijotées dans un bouillon à la bière, volaille, agrémenté d'ail, oignons, carottes, lardons, miel, bouquet garni.

Accompagnement : riz ou tagliatelles.

*Photo non contractuelle*



## BLANQUETTE DE VEAU/RIZ :

*Recette traditionnelle de cuisine française* à base de viande veau cuite dans un bouillon avec du vin blanc, du citron, des oignons, des carottes, un bouquet garni, liée en sauce blanche à la crème, au beurre et jaunes d'oeuf et aux champignons de Paris.

En accompagnement : riz basmati ou pomme de terre ou tagliatelles.



## POULET BASQUAIS/RIZ BASMATI:

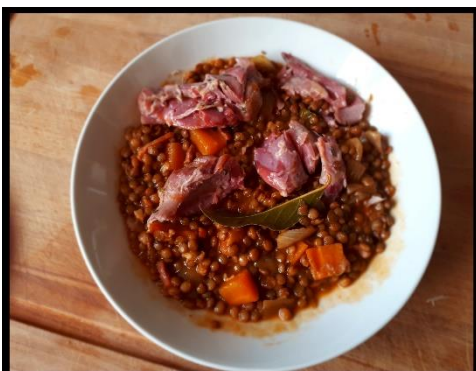
Spécialité culinaire de la cuisine basque, à base de morceaux de poulet (1 cuisse entière) mijotés dans une piperade (sauce confite de poivrons verts et rouges, oignons, ail, vin blanc, huile d'olive, bouquet garni et plus ou moins relevée au piment d'espelette). Le tout accompagné de 70 g de riz basmati ou thaï cru ou autre accompagnement (tagliatelles, écrasé de pommes de terre ou purée)



## BOURGUIGNON/TAGLIATELLES :

*Recette de cuisine d'estouffade de bœuf, traditionnelle de la cuisine Bourguignonne, cuisinée au vin de Bourgogne*, avec une garniture de champignons, lardons, carottes, oignons, ail et bouquet garni.

Accompagnement : pomme de terre pochée dans le bourguignon ou tagliatelles ou riz



## LENTILLES AU PETIT SALE OU SAUCISSE DE TOULOUSE

Lentilles vertes mijotées dans un bouillon de volaille-vin blanc agrémenté d'ail, d'oignons, carottes, lardons revenus avant dans l'huile d'olive. Nous le parfumons avec un bouquet garni et de la tomate.

Viandes : 1 saucisse de Toulouse et/ou 1 morceau de petit salé.

Voici une liste non exhaustive de nos plats chauds. Nous conféctionnons aussi bien d'autres plats tels que des sautés de porc (tomate, olives, etc) la moussaka, brandade de morue, tomates et pommes de terre farcies, sauté de dinde, etc.....Ainsi, que des accompagnements tels que le gratin dauphinois (le véritable sans œuf ni fromage), les fagots de haricots verts, purée faite maison, un écrasé de pomme de terre, des poêlées de légumes (périgourdine, campagnarde, etc), des risottos, piperade etc

Pour les fêtes de fin d'année nous proposons des recettes festives telles que la souris d'agneau à la moutarde-thym et miel, de la pintade ou du chapon farci aux figues et/ou foie gras, des coquilles saint-Jacques etc.

Nous proposons également des menus pour enfants tels que des cordons bleus faits maison ou nuggets accompagnés de purée ou haricots verts ou pâtes ou un autre accompagnement,

Nous cuisinons aussi des recettes du monde, pour cela consulter la rubrique correspondante.

Ces plats peuvent être proposés sous forme de formule avec une entrée, 1 part de fromage et/ou un dessert.

N'hésitez pas à nous contacter au 06.13.88.44.11 ou 06.15.68.04.82 pour toute information.

Si vous souhaitez passer commande, merci de nous contacter 36h à 48h avant selon le plat choisi (par exemple pour vendredi midi, il faut commander entre mercredi 12h00 et 18h00) et un minimum de commande de 4 parts est demandé.