

Carte traiteur (à partir du 01/09/2025)

Disponible du mardi au vendredi de 12h00 à 13h00 et 18h à 20h

Et samedi de 18h à 20h

Pour passer votre commande : au 0470/258.678

Ou par email : 37eparallele@gmail.com

Entrées:

✓ Ravioles végétariennes Maison (L)	12
Ravioles farcies au porc de Piétrain (G)	12
Brochettes de volaille marinées au coco (G, L)	12
✓ Risotto végétarien (G)	14
Risotto au ris de veau (G,L)	18
Grosses crevettes au sel d'Himalaya (L, G)	15
Demi homard aux cinq parfums	
(+550g l'entier, min 2 pers.) (G,L)	Par pers : 32

Plats:

Aile de raie au curry rouge, pomme écrasée, pamplemousse, coriandre (L,G)	20
Canard basse température laqué au gingembre, patate douce, p'tits légumes (L,G)	20
Tagliatelles aux scampis (G)	20
Bouilli de bœuf Sichuan revisité, riz (G, L)	20
(Ail, gingembre, poivre de Sichuan, piment oiseau, ...)	
(Léger, moyen ou bien épicé)	
Foie de veau, oignon, tomate, poivron, shimeji, ail séché (L,G)	18
Scampis et noix de st-jacques au curry rouge et lait de coco, riz	22
✓ Légumes du marché au curry rouge et lait de coco (G, L)	17
✓ Véritable Ramen au miso végété (L)	18
Véritable Ramen au boeuf (L)	20

Pour les p'tits..... 12

Pâtes Bolognaise, Pâtes aux scampis,

Pâtes asiatique au scampis, Nuggets maison frites

G= sans gluten L= sans lactose