

## Les plats uniques

Il est possible de réaliser d'autres plat en fonction de  
votre projet

N'hésitez pas à me consulter pour connaître le détail et la  
composition des plats et des prix

(Pour un minimum de 20 personnes)

Tartiflette gourmande :

Reblochon AOP, fromage raclette, lardon, oignon, pomme de terre

Ou

Tartiflette traditionnelle :

Reblochon AOP, lardon, oignon, pomme de terre

Couscous Royal : agneau, poulet merguez, aubergines, navets,  
courgettes, carottes, céleri, épices, pois chiche

Ou

Couscous Poulet, boulette, merguez, aubergines, navets, courgettes,  
céleris, carottes, épices, pois chiche

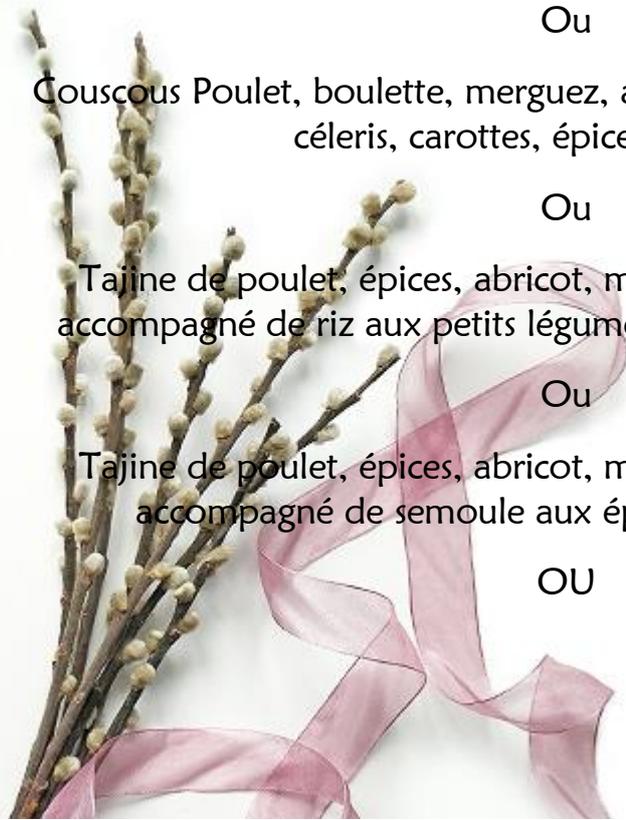
Ou

Tajine de poulet, épices, abricot, miel, pruneaux, citron confit  
accompagné de riz aux petits légumes poêlées et amande grillée

Ou

Tajine de poulet, épices, abricot, miel, pruneaux, citron confit  
accompagné de semoule aux épices prix par personne

OU



Tajine de poulet, épices, miel, citron confit accompagné d'aubergines,  
de carottes, de courgettes, accompagné de semoule

OU

Tajine de Bœuf, épices, miel, citron confit accompagné d'aubergines,  
de carottes, de céleri, de courgettes, accompagné de semoule

Cassoulet aux haricots blancs du Lauragais IGP

Calamars farci 2 par personne

Choucroute de la mer au beurre blanc

Daurade Royale farcie ; La Daurade royale est farcie de moule,  
semoule, aneth, citron, calmars, crevette

Tomates et poivrons farcies en saison (1 tomate et 1 poivron par  
personne)

