



Plats uniques

-Cassoulet maison Haricots, saucisse de toulouse
,confit de canard, poitrine fumée, saucisson à l'ail...

10 Euros /pers.

-Paëlla maison (poulet -riz -fruits de mer -moules -
supions -encornets -crevettes -chorizo)

9 Euros /pers.

ou **Fideua** (même recette que la paella mais avec des pâtes) et du poisson

10 Euros /pers.

Sup.0, 50 Euros/pers. pour gambas, lapin, lotte, palourdes...

N'hésitez pas à personnaliser votre paella

-Couscous Poulet-merguez (ou boulette de bœuf)

8.5

Euros /pers.

-Couscous agneau-merguez (ou boulette de bœuf)

10 Euros /pers.

(tarifs pouvant varier selon le nombre , la distance et en livraison ou sur place)

Plats cuisinés au choix :

- Lasagnes maison

7.5 Euros/pers.

.....

- Cuisse de poulet ou 1/2 coquelet aux écrevisses
 - Filet mignon de porc aux cèpes
 - Rable de lapin farçi au crabe
 - Queue de lotte à l'Armoricaine
- Pavé de cabillaud au lait de coco/citron vert
 - Cuisse de canard au miel
 - Encornets farcis au bœuf
 - Sauté de veau Marengo
 - Gardiane de taureau
 - Osso bucco de veau
 - Civet de sanglier, cerf,...

8.5 Euros/pers.

.....

1 ou 2 accompagnements au choix :

-riz pilaf

-pommes de terre nouvelles sautées

-mousse de légumes

-fagot de Haricots verts

-gratin de ravioles

-tomates provençales

-gratin dauphinois

-Fond d'artichaut aux champignons

3,5 Euros/pers.

- Lasagnes maison

7.5 Euros/pers.

Dessert :

Mousse de fruits, tarte, fondant, tiramisu ,salade de fruits frais ,tiramisu au fruits rouges....

4 Euros/pers

Nombreuses formules possibles : - Plats uniques (paëlla, couscous, cassoulet, choucroute,...) - Buffets froids ou chauds, apéritif dînatoire - Formules plats + fromage /dessert... tarifs pouvant varier selon le nombre , la distance et en livraison ou sur place)