



Proposition de repas (à partir de 10 personnes/plat min en dehors des propositions de la semaines)

Entrées	-tian d'aubergine/coulis de tomate	4€/personne
	-assiette de charcuterie maison (pâté/caillette)	4€/personne
	-cake légumes/salade	4€/personne
	-salade de lentille de Beaucaire au saumon	5€/personne
	-brick à la crème de truite fumée/salade	5€/personne
	-vol au vent au ris de veau ou fruit de mer	7€/personne
	-foie gras maison et son confit d'oignon (2tranches)	14€/personne
	-taboulé	2,50€/personne
	-salade de pâtes à la grecques	3€/personne
Plats	-cannelloni ou lasagne	10€/personne
	-cannelloni ou lasagne végétarienne	9€/personne
	-parmentier de canard	12€/personne
	-gardiane de taureau/pdt vapeur	13€/personne
	-blanquette de veau/riz	13€/personne
	-paella (min 20 personne)	12€/personne
	-cassoulet	14€/personne
	-calamar à l'armoricaine/riz	11€/personne
	-encornet farci/riz (2pièces/perso)	12€/personne
	-aïoli	14€/personne
	-poire de bœuf en croûte d'herbes(froid)/ tian de légumes	13€/personne
	-zarzuela avec rouille	13€/personne
	-croustillon de porc aux épice et miel (cuisson basse température)	12€/personne
	(accompagnement : pdt grenailles)	
	-joue de porc au cidre ou à la bière riz ou pâtes	12€/personne
	-agneau de Provence confit aux herbes + accompagnement	19€/personne
	-parmentier de poisson	10€/personne
	-pied et paquet d'agneau	16€/personne
	-filet mignon de porc sauce moutarde au miel ou échalote	12€/personne
	-mousaka	12€/personne
	-tajine d'agneau aux raisins secs et aux oignons/semoule	14€/personne
	-tajone d'agneau aux légumes de saison semoule	12€/personne
Desserts	-plaque de tarte aux pommes (20part)	25€
	-plat de tarte amandine aux poires (20 parts)	45€
	-tarte individuelle (pomme, amandine, citron)	3€/personne
	-crèmeux aux fruit (grand format)	3€/personne
	-mousse chocolat maison (grand format)	3€/personne
	-brochette de fruit (2/personne)	3€/personne
	-brownie (20 parts)	45€