



04.77.94.00.08

PLATS A EMPORTER

La part

TOASTS

Voir la liste dans l'onglet cocktail sur le site internet
Possibilité de choisir le nombre de toasts que vous désirez

ENTRÉE

- Terrine de canard aux noisettes, salade et lamelles de jambon cru	6.90 €
- Terrine de légumes, salade et magret de canard fumé	6.50 €
- Foie gras de canard maison, salade et magret de canard fumé, brioche	11.00 €
- Darné de saumon, macédoine de légumes	7.10 €
- Terrine de truite, salade et saumon fumé ou brochette de crevettes	7.30 €

POISSON

- Filet de merlu aux crevettes	7.40 €
- Soufflé de saumon et st jacques aux fines herbes	7.90 €
- Dos de cabillaud au crémant	8.00 €
- Soufflé de brochet sauce Nantua	7.90 €

VIANDE

- Bourguignon de canard	8.20 €
- Paleron de porc confit	8.10 €
- Noix de joue de porc moutarde à l'ancienne	7.90 €
- Cuisse de pintade aux verpes de bohêmes (morillons)	9.00 €
- Cuisse de pintade désossée farcie aux légumes	8.30 €
- Cuisse de poulet fermier au curry	8.00 €
- Sauté de veau aux cèpes	8.70 €
- Blanquette de veau	8.60 €
- Veau marengo (à la tomate)	8.40 €
- Poulet Basquaise	7.70 €
- Paleron ou Quasi de veau au Porto	9.10 €
Paleron de bœuf au côté du Rhône	8.50 €
- Bourguignon de joue de bœuf	8.10 €
- Jambon cuit au foin	5.80 €

Possibilité de changer les sauces

PLATS UNIQUES (minimum 10 pers)

-Lasagne de bœuf	6.90 €
-Lasagne de saumon	8.20 €
-Lasagne végétarienne	6.80 €
-Hachi parmentier de canard	6.80 €
-Tartiflette (3 charcuterie et salade verte)	9.70 €
-Choucroute 4 viandes	9.70 €

LEGUMES

-Flans de légumes (carottes, courgettes, champignons) 2/pers	2.20 €
- Pommes de terre au thym	2.60 €
- Gratin dauphinois	2.90 €
- Pâtes ou riz	1.60 €
- Tomates provençales (2/pers)	2.00 €
-Ratatouille (saison)	2.90 €

FROMAGES

-Fromage blanc fermier	1.00 €
-Fromage sec (4 morceaux/pers)	2.00 €

DESSERTS

- Entremet au fruit	3.20 €
- Délice praliné au chocolat blanc et noir	3.30 €
- Crème caramel, tarte aux pommes	1.80 €
-Omelette Norvégienne (vanille,framboise)	3.10 €

Les commandes devront se faire au plus tard 10 jours avant.

Pour les groupes au dessus de 25 pers possibilités de faire chauffer et stoker en conteneur isotherme (nous contacter).