

PROPOSITION DE PLATEAUX REPAS A 14,00 €
(PLAT PRINCIPAL EN BARQUETTE MICRO-ONDABLE)

LUNDI:

- ✓ FEUILLETÉ DE RILLONS ET SAINTE MAURE
- ✓ GÉLINE DE TOURAINE AUX PETITS LÉGUMES
 - ✓ FROMAGE
- ✓ MOELLEUX DE POMMES TAPÉES

MARDI:

- ✓ TERRINE DE CAMPAGNE A L'ANCIENNE
- ✓ PINTADEAU RÔTI ET POMMES FONDANTES
 - ✓ FROMAGE
- ✓ MOUSSELINE DE POIRES AU CARMEL

MERCREDI:

- ✓ ÉMINCÉ DE SAUMON "GRAVLAX"
- ✓ POULET POCHÉ ET LÉGUMES VERTS
 - ✓ FROMAGE
- ✓ SALADE DE FRUITS FRAIS

JEUDI:

- ✓ MARBRÉ D'ALOSE DE LOIRE
- ✓ ÉMINCÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
 - ✓ FROMAGE
- ✓ FONDANT TOUT CHOCOLAT

VENDREDI:

- ✓ SALADE DE CREVETTES AU BASILIC
- ✓ DOS DE CABILLAUD ET BEURRE DE CHENIN
 - ✓ FROMAGE
- ✓ TARTELETTE MIEL ET NOIX

VÉGÉTARIEN:

- ✓ SALADE DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON
- ✓ PENNE RIGATE AU PISTOU ET PIGNONS DE PINS
 - ✓ FROMAGE
- ✓ PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

JEROME GASTRONOMIE
Cours de Cuisine
Gastronomie à Domicile
Atelier de Recherche Culinaire
Consultant International Free-Lance
34, Rue de la Tranchée
37420 AVOINE
Téléphone: 06.50.49.43.26
jeromegastronomie@yahoo.com
<https://jeromegastronomie.eatbu.com>

CONDITIONS:

- ✓ COMMANDES JUSQU'A 18H00 POUR LE JOUR SUIVANT ET VENDREDI 18H00 POUR LE LUNDI
 - ✓ COMMANDE DE 2 ITEMS IDENTIQUES AU MINIMUM.
- ✓ LIVRAISON GRATUITE DANS UN RAYON DE 10 KM, AU DELA NOUS CONSULTER.
- ✓ LES PLATEAUX REPAS SONT FOURNIS AVEC PAIN, COUVERTS ET SERVIETTE.

NOTRE ENGAGEMENT

LA PRÉPARATION DES PLATS EST EXCLUSIVEMENT BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, SÉLECTIONNÉS CHEZ DES PRODUCTEURS LOCAUX OU FRANCAIS PRATIQUANT LA CULTURE RAISONNÉE OU BIOLOGIQUE.

JEROME GASTRONOMIE
Cours de Cuisine
Gastronomie à Domicile
Atelier de Recherche Culinaire
Consultant International Free-Lance

34, Rue de la Tranchée

37420 AVOINE

Téléphone:06.50.49.43.26

jeromegastronomie@yahoo.com

<https://jeromegastronomie.eatbu.com>
