Restauration

Paella géante confectionnée sur place (25 pers mini)

Cuisse ou entre cuisse de poulet, oignons émincés, petits pois doux fins, poivrons en lanières rouge et vert, anneaux de calamars, moules entières, moules décoquillées, crevettes décortiquées, tentacules d'encornets, crevette rose calibre 60/80, chorizo doux, épices. (400 g / personne)

Tartiflette géante confectionnée sur place (25 pers mini)

Reblochon de Savoie AOP, Crème fraîche , Lardons fumés au bois de hêtre, Pomme de terre, Vin blanc, Oignons émincés, (400 g / personne)

Penne au poulet champignons

Mélange de pâtes, de demi-aiguillettes de poulet rôties, de champignons, accompagné d'une sauce crémeuse, (400 g / personne)

Chili con carne, Riz, confectionné sur place (25 pers mini)

Plat typique de l'Ouest américain. Viande de boeuf hachée cuite et de haricots rouges cuits cuisinés dans une sauce épicée aux poivrons et oignons et portion de riz

Restauration

Blanquette de veau et son riz basmati

Morceaux de viande de veau (épaule, bas carré, collier), petites découpes de légumes (champignons, oignons, poireaux, carottes) accompagnés d'une sauce riche en crème.

Couscous royal

Semoule à l'huile d'olive, légumes cuisiné (carotte, courgette, navet, pois chiche, céleri branche), collier d'agneau cuite sur os, merguez et haut de cuisse de poulet.

Couscous végétarien aux boulettes sarasin lentilles

Boulettes au goût toasté à base de lentilles, sarrasin, légumes et blé, accompagnées de semoule aux raisins secs et de légumes colorés (carottes jaunes et oranges, courge Butternut, pois chiche) avec une sauce tomate relevée au épices.

Fricassée de volaille à la crème et riz basmati

Sauté de poulet rissolé et cuisiné dans une sauce crémée agrémentée d'oignons.

Curry de cabillaud / gambas et haricots plats

Plat cuisiné de poisson à base de cabillaud et gambas, dans une sauce curry au lait de coco et agrémentée de haricots plats.

Restauration

Choucroute gourmande

Choucroute d'Alsace cuisinée au riesling, garnie de kassler (filet de porc) et de poitrine de porc salées et fumées, de saucisses fumées et de knacks d'Alsace.

Manchon de canard confit pomme sarladaise

Confit dans de la graisse de canard.

Fine lamelles de pommes de terre cuites à la Sarladaise avec de la graisse de canard, et montées en buisson de 100 g

Rougail saucisse brunoise de patate douce

Plat traditionnel réunionnais à base de saucisse de porc fumée, émincé d'oignons et d'une sauce à la tomate agrémentée d'épices
Patate douce pelée coupée en grosse brunoise de 10 x 10 mm, afin d'obtenir une texture fondante

Assiette curry de poulet, riz, julienne légumes

Accompagné de riz et julienne de légumes.
Sauce au lait de coco.

Aligot de l'Aubrac, Saucisse de Toulouse, Salade

Melange homogene tres filant de puree de pommes de terre et de fromage frais (Tome fraiche de l'Aubrac).

Saucisse obtenue par hachage de viande et gras de porc mélangés à des épices, poussée dans un boyau naturel de porc.

Purée de pomme de terre, saucisse de Toulouse, salade

Préparée à partir de pommes de terre légèrement relevée de curcuma.

Saucisse obtenue par hachage de viande et gras de porc mélangés à des épices, poussée dans un boyau naturel de porc.

Restauration

Travers de porc Mariné

Travers de porc "Ribs"
mariné, sauce brabecue,
cuit au barbecue

Filet Mignon de porc Mariné

Filet Mignon mariné au choix

Tex-Mex ; Barbecue ; Créole ; Provençale.
Cuit au barbecue

Entrecôte Frites

Viande maturée 10 jours minimum afin de vous offrir le meilleur de sa tendreté,

Frites Maison

Entrecôte Gatin Dauphinois

Composé de lamelles de pommes de terre, de crème et d'emmental et d'une sauce légèrement aillée. Présenté individuellement.

Entrecôte Haricots vert extra fin

Légume 100% cultivé en France Certification environnementale de niveau 2 (éligible Egalim)

Supplément Sauce poivre vert ou cheddar

Magret de canard / Pomme sarladaise / sauce au poivre vert

Le magret de canard est un plat emblématique de la gastronomie française. C'est un morceau de viande riche et savoureux. Il est source de protéines, de fer et de vitamines B. Il est également riche en acides gras insaturés.
Pomme de terre en lamelles cuisinée avec de la graisse de canard relevées d'ail et de poivre.
Sauce à base d'échalote, grain de poivre vert de Madagascar, Cognac et crème.

Restauration

Burger cheddar ou /et Burger cheddar Halal

pain bun's, steak du boucher,et/ou steak du boucher Halal, tomate, salade, oignons frits, cheddar fondant, sauce biggy burger.

Burger Montagnard

pain bun's, steak du boucher, tomate, salade, chutney d'oignons, fromage à raclette fondant, bacon, sauce biggy burger.

Burger cheddar et son œuf à cheval

pain bun's, steak du boucher, tomate, salade, oignons frits, cheddar fondant, œuf au plat à cheval, sauce biggy burger.

Burger Nordique

pain bun's, saumon fumé, tomate, salade,
sauce crème fraîche ciboulette.

Burger Végétarien

pain bun's, steak Végétarien, tomate, salade, oignons frits, cheddar fondant, sauce biggy burger.

Burger + Frites Maison

Restauration

Filet de Saumon aux 3 cuissons

Filet de Saumon de l'Atlanquique
Paré, avec peau, nageoires enlevées.
Sans arêtes centrales, ventrales et du collier.
Dégraissé, désarêté
Cuit au barbecue ou à la plancha

Frites Maison

Frites Maison Barquette de 500 CC