



PLATS DU JOUR

Du mardi 21 au samedi 25 Avril 2026



PLATS SERVIS CHAUDS DE 11H A 13H30

Mardi: sauté de porc aux épices.

Mercredi: poisson bouillabaisse.

Jeudi: comme un poulet Basquaise.

Vendredi: complet pour traiteur.

Samedi: le chef sera absent, il n'y aura donc pas d'animation mais la boutique sera ouverte

Demandez aussi nos entrées du jour...

Avec les saisons qui changent, profitez du retour des veloutés, tartines et salades pour affronter cette météo décadente.

DESSERT DU MENU DECOUVERTE:

- Nage de fraises et agrumes.
- Pudding tourteaux fromager maison et compote de poires du verger de Sylvie.
- Tarte fine aux pommes.

Menu découverte à 19€ TTC **

Entrée + plat ou plat + dessert à 16€ TTC **

Plats servis chauds de 11h à 13h30 selon quantités limitées alors pensez à réserver au 05.46.07.00.63

Nos mets sont servis en bocaux consignés

*(Prévoir 2€ TTC par consigne en supplément, remboursés dès retours des bocaux)
Paiement en chèque, espèces, CB et CB ticket restaurant (uniquement)*



TRAITEUR

Tél. : 05 46 07 00 63

E-mail : latabledas@yahoo.fr

24 AVENUE DE LA LIBERATION
17700 SURGÈRES



Chers gastronomes, notre **Boutik Traiteur** vous accueille du **Mardi au Samedi**.

Emportez ou faites vous livrer nos menus du Mardi 21 au Samedi 25 Avril 2026. Commandez par téléphone ou par mail dans la limite des stocks disponibles ou faites votre choix sur place.

Enlèvement en Boutik de 10h à 13h30 et de **17h à 19h** ou faites vous livrer sur Surgères et alentours ! (sur commande uniquement)

Menu découverte à 19€ TTC**

Entrée + plat ou plat + dessert à 16€ TTC**

Selon la suggestion du jour à découvrir en Boutik

Menu Bistronomique à 26€ TTC**

Composé de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts au choix

Entrée + plat ou plat + dessert à 21€ TTC

Les entrées:

- Œuf cocotte à la truite fumée maison.
- Salade d'asperges et magret fumé maison.
- Comme un nem aux crevettes et curry.

Les Plats:

- Blanquette de veau à notre façon.
- Chaudrée Charentaise.
- Filet mignon de porc polenta crémeuse, jus cacao et péquillos.

Les Desserts:

- Trifle fraise vanille.
- Déclinaison autour du chocolat.
- Comme un baba exotique.



****Nos mets sont servis en bocaux consignés (* viandes origine France)**

(Prévoir 2€ TTC par consigne en supplément, remboursée dès retour des bocaux)

Paiement en chèque, espèces, CB et ticket restaurant

***Livraison gratuite sur Surgères et 5 minutes alentours, prévoir un supplément selon distances**