



livraison jeudi 3 septembre

Plats au choix :

Poivron farci à la viande hachée, semoule aux
épices sauce provençale

ou

Filet de poisson sauce crémeuse, aubergines au
four au cumin et sésame, spaghettis

Desserts au choix:

Panna cotta, coulis de myrtille

ou

crumble au lemon curd

Tarif :

Plat unique : 11 €

plat/dessert: 14€

Je travaille avec un maximum de produits issus
de l'agriculture biologique et de producteurs
locaux.

Souhaitant être le plus en accord avec moi-
même, je fonctionne avec des récipients en
verre. Un système de consigne de 3 € est donc
mis en place à la première commande.

Les plats peuvent être consommés jusqu'à
3 jours après la fabrication.

La date de fabrication sera indiquée au moment
de la livraison.

Les réservations sont à passer soit par mon
adresse mail salamandre.maud@gmail.com, soit
par téléphone : 0781191659 au plus tard le
lundi 31 août, merci !

Vous souhaitez organiser un repas, avoir un
accompagnement individuel pour vous aider
dans votre alimentation, contactez-moi afin que
nous puissions en discuter. Je n'ai pas de
spécialité culinaire, ma spécialité est de pouvoir
allier, combiner les différents types alimentaires.
Au plaisir de vous rencontrer !

MAUD