

Les Plats du Jour

Entrée et/ou Plat et/ou Dessert

Pourquoi ne pas profiter de ce moment avec votre famille et/ou vos amis pour laisser faire quelqu'un d'autre ? Je vous livre, à domicile, ou dans le gîte où vous passez un WE ou des vacances, un plat que vous n'avez pas le temps de faire, par exemple : **un Poulet Curry et Lait de Coco, un Poulet Basquaise, un Sauté de Porc aux Pruneaux, ou aux Champignons des Bois et bien évidemment le tout accompagné d'un Gratin Dauphinois et de haricots verts, ou d'autres légumes....**

Petit Déjeuner, Panier Repas, Brunch

Pourquoi ne pas profiter de ce WE ou de ces vacances pour emporter un Pique-Nique que je préparerais pour vous ? Pourquoi se lever si tôt si quelqu'un peut faire le petit déjeuner à votre place ??? Et bien évidemment, les lendemains de fêtes, rien de mieux qu'un Brunch pour faire plaisir à tout le monde avec du salé ou du sucré

Anniversaires, Mariages,

Pour vos anniversaires, mariages ou autres repas de fêtes, je vous propose des repas avec des produits et des recettes plus élaborées : **comme du Magret de Canard au Miel et aux Épices, du Sauté de Veau, du Filet de Truite du Vercors...**

Des entrées également plus festives comme du Tartare de Truite, de la Ballotine de Truite, de la Caillette Bio, ...

Le tout servi à l'assiette

Et des desserts comme un **Framboisier ou un Royal Chocolat** par exemple

Spécialités du Dauphiné et de ses environs

Raclette, Vercouline, Tartiflette, Tartibleu...