

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR
Hugo SOUCASSE

Place Bombail
31830 PLAISANCE DU TOUCH
N° Identification :790046108



Pour vos repas de fêtes ou de groupes
Le porc de plaisance vous propose

<p>TOUS NOS plats sont cuisinés sur place. LIVRAISON A DOMICILE, location de cellule de réchauffement possible pour tout repas commandé</p>	<p>Tarif Ttc EN EUROS Prix au kilo</p>	<p>Case à cocher pour commander avec nombre si nécessaire</p>
<p><u>Proposition de plats</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Roti de veau orloff, paupiettes farce morilles ou cèpes, poitrine farcie 2. Vol au vent au ris de veau 3. Langouste mayonnaise 4. Langouste thermidor 5. Feuilleté de lotte et st jacques sauce thermidor 6. paella 7. Pommes dauphine 8. Mêlée d'haricots verts et cèpes persillés 9. Foie gras terrine 10. Foie gras mi- cuit..... 11. Filets mignons de porc sauce moutarde 12. Roti de magrets au foie gras 13. Confit de canard maison 14. Filet de bœuf sauce madère ou morille 15. Parmentier de canard confit et cèpes 16. Salade gourmande (gésiers confit, magrets séchés, croutons, noix, foie gras) 17. Saumon fumé label rouge 18. Grand choix de fromage 19. Feuilletés pour apéritif 20. Cailles farcies au foie gras sauce madère 21. Poularde sauce morilles (6personnes) 22. Souris agneaux confites 23. Œufs mimosa 24. Pate croute, pâté lorrain entièrement maison 25. Axoa de veau 26. Fideoa 27. Cassoulet 28. Couscous 29. Encornets farcis 30. Lotte sauce américaine 31. Cannelloni 32. Lasagnes 33. Volailles rôties (fonction de la volaille) 34. Civet sanglier 35. Blanquette de veau 36. Pommes sautées et persillées 37. Pain surprise (pain fait maison prix en fonction de l'intérieur) 38. Tajine bœuf, veau, agneau, poulet 39. Légumes farcis 	<p>10.90^E/P 7..10 P 23^E/P 23^E/ P 9.10 P 13.50 /P 23.90 KG 38.00 KG 120 E/ KG 120/ KG 25/30 KG 40 KG 25.50 KG 85 KG 22,50KG 8.50/P 64^E/ KG devis 25 KG 8^{E50}/ P 85E 14.50E/P 25 /30KG 14/P 13.50/P 16.50/P SELON COURS 38/KG 16.80KG 20à30p devis 38KG 13.50/P Devis devis 20a30/KG devis</p>	

<p>40. Gratin dauphinois ou cèpes 41. Salades variées (fonction de la composition) 42. Tête de veau gribiche (min 6 pers) 43. Tripe mode de Caen (min 6pers) 44. POT au feu (min 6 pers) 45. Poule farcie avec ses légumes 46. Plateau tapas (, MINI 6PERSONNES, SUP FOIE GRAS 2^E/P) 47. Chili con carne 48. Roti froid bœuf, veau, agneau, porc découpés 49. Poulet rôti a la pièce 50 fideoa</p>	<p>Devis devis 12.50 /p 12.50/P 13^E/P 13^E/P 1.70/P 11.50/P 25a35/ kg 20à30 /p 16.50/P</p>	
---	---	--

Si vous désirez un plat non présent dans cette liste consultez nous