Les plats Cuisinés

Minimun 30 personnes

Tous nos recettes sont pensées et réalisées pour être facilement réchauffées chez vous.

Les entrées:

- La Tatin d'endives braisées et son Marcellin rôti et demie figue .....9.80€
- Tartare d'avocat d'outre-mer ; avocat ciselé, saumon fumé, crème de curry, ananas.....9.80€
- Le bocal méditerranéen : alliance de thon et queues de crevettes en aïoli, tartare de légumes.....12.00€
- Brut de foie gras cuit à basse température, magret et crème de figue.....12.00€
- L'anchoïade de poivrons & Burrata , arrosées d'huile d'olive à la truffe.....9.50€
- Escargots de bourgogne belles grosseurs en crème de persil et d'ail gratinées.....11.50€
- Cassolette d'escargots gratinées aux Cèpes et chablis.....11.50€

Les plats Cuisinés

Minimun 30 personnes

Tous nos recettes sont pensées et réalisées pour être facilement réchauffées chez vous.

Les Plats:

- Lasagne à la Sicilienne + Salade Verte.....14.90€
- Lasagne Provençale + Salade Verte (recette Végétarienne).....14.90€
- Suprême de Volaille Label Rouge, crème forestière et Gratin Dauphinois.....14.90€
- Colombo de Poulet et son Riz.....14.90€
- Sauté de Volaille Vallée D'Auge et son écrasé de Pommes de Terres.....14.90€
- Paëlla.....15.00€

  Riz Safrané, petits pois, encornets, chorizo, pilons de Poulet, moules, cabillaud et crevettes
- Chili Com Carne avec son Riz .....15.00€
- Tartiflette gourmande+ Salade verte et Planche de Charcuterie .....15.90€
- Belle Choucroute Garnie.....15.90€

  Chou, pommes de terre, petit salé, saucisse de Francfort, Saucisson à l'ail, jambon blanc
- Couscous.....18.90€

  Merguez, poulet, agneau, légumes, raisins et semoule
- Cassoulet du Périgord.....18.90€

  Haricots, poitrine, confit de canard, saucisson à l'ail, saucisse de Toulouse
- Hachis parmentier de Canard et sa tranche de Foie Gras.....19.00€

Les plats Cuisinés

Minimun 30 personnes

Tous nos recettes sont pensées et réalisées pour être facilement réchauffées chez vous.

Les Plats:

- Notre souris d'agneau rôtie, par excellence, jus de caramel et thym.....22.00€
- Suprême de volaille jaune gratiné « Entre terre et mer ».....17.00€

  La volaille de préférence fermière, tranche de saumon fumé, comté, gratinée à la crème
- La souris de cochon Ibérique Duroc de Batallé sauce Moutarde.....15.50€
- Notre blanquette de Veau EXTRA à l'ancienne servit en cocotte.....15.90€
- Mijoté de veau façon strogonoff ''recette de 1890, plat mythique de Russie.....17.90€
- Le bœuf, confit à la graisse de canard façon pot -sur-le feu.....17.90€
- L'Osso Bucco de lotte et crevettes à la sauce safranée.....20.90€
- Dauphinois de Saumon frais gratiné en crème d'épinard.....15.90€
- Filet de bar rôti et sa crème de fondu de poireaux.....20.90€
- Filet de Dorade royale rôti sur risotto, à la crème de moules aux écrevisses.....20.90€

Nos frais de Livraison :

Livraison inférieure à 25Kms:.....OFFERTE

Livraison entre 25 et 60 Kms:.....1.50€ du Km

Livraison supérieur à 60 Kms: .....Sur Devis