

FORMULE TRAITEUR

Menus simples à composer pour le midi ou le soir à partir de 16€ par adulte entrée + plat + dessert (certains plats avec supplément)

Tarif pour les enfants de moins de 12 ans 11€ avec portion réduite.

Prix nets TVA 5,5%

ENTREE

- Tourte aux poivrons confits et mâche
- Quiche salade
- Salade de lentilles orientale
- Terrine de légumes et compoté de tomates
- Salade croquante Thaï
- Salade de chèvre chaud
- Feuilleté saumon épinard
- Tomate mozzarella
- Salade grecque
- Gaspacho
- Salade de gésiers de canard
- Feuilleté fruit de mer

PLAT PRINCIPAL (+ accompagnement légumes)

- Rôti de porc sauce moutarde
- Poulet au citron
- Poulet basquaise
- Cuisse de poulet rôti sauce estragon
- Sauté de veau à la provençale
- Tajine de poulet aux abricots
- Suprême de volaille forestière
- Cassolette de poulet provençale
- Paëlla royale + dessert (sans entrée)
- Onglet de boeuf grillée sauce Roquefort
- Filet de lieu au citron et champignons
- Sélection de 3 viandes marinées au barbecue + 4 €
- Filet mignon à l'estrageon (supplément 2€)
- Gigot d'agneau rôti + 2€
- Rumsteck sauce échalotte + 3€
- Suprême de pintade aux pleurottes + 3€
- Entrecôte 250g sauce à déterminer + 4€
- Faux filet 250g sauce à déterminer + 4€
- Souris d'agneau confite + 4€
- Rôti de de Bœuf jus lié + 2€
- Pavé de Saumon à l'oseille + 3€
- Dos de Cabillaud sauce beurre blanc +3€

Desserts simples selon la saison

- Tarte fraises
- Crèmes brûlées
- Tarte citron
- Tarte aux pommes crème pâtissière
- Crumble aux pommes
- Tiramisu
- Faisselle au coulis de fruits rouges
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Tarte alsacienne
- Profiteroles
- Fraises chantilly
- Crumble fruits rouges
- Tarte aux abricots et poudre d'amandes
- Eclair chocolat ou café
- Choux à la crème
- Tartes aux noix
- Tartes aux fruits
- Croustades aux pommes
- Glaces et sorbets
- Gâteau Anniversaire + 3€