



## **Ptits Plat à la carte Printemps / Été** **Livraison Incluse Service Non Compris** **Pain individuel 0,70 €**

### **Les Entrées Froides**

- Pressé de foie gras aux fruits rouges et brioche aux épices douces **10,50 € la part**
- Toast au sarrasin, gravlax de saumon et crème raifort **6,50 € la part**
- Ballotine de volaille, crème au thym citronné **6,00 € la part**
- Tartelette de légumes de saison **6,00 € la part**

### **Les Entrées chaudes**

- Pain perdu tomates mozarella **4,50 € la part**
- Bun feuilleté à la fourme, chutney poire et jambon de Pays **5,50 € la part**
- Pâté aux pomme de terre et salade **4,50 € la part**
- Cassolette de fruits de mer aux petits légumes **6,50 € la part**

### **Les Viandes à réchauffer**

- Magret de canard en cuisson douce jus aux pêches **9,00 € la part**
- Quasi de veau rôti, réduction aux baies verveine **11,50 € la part**
- Suprême de pintade jus au romarin **9,00 € la part**
- Caille confite aux abricots et fruits secs **10,50 € la part**

### **Les Poissons à réchauffer**

- Dos de cabillaud poché crème coco citronnelle **11,50 € la part**
- Pavé de saumon crème au Cantal **10,50 € la part**
- Blanquette de poisson **11,50 € la part**
- Roulé de poisson et bisque de crevette **10,50 € la part**

### **Les Garniture à réchauffer 3,00 € la part**

- Gratin de pomme de terre
- Pomme de terre boulangère
- Poêlée de légumes de saison
- Riz noir
- Riz Blanc
- Ratatouille
- Flan de courgettes

### **Plat à partager Commande pour MINIMUM 8 gourmets**

- Paella **11,00 € la part**
- Couscous **11,00 € la part**
- Jambalaya **10,00 € la part**
- Poulet Basquaise et riz **8,50 € la part**
- Choucroute de la mer **11,00 € la part**
- Potée Auvergnate **10,50 € la part**
- Truffade ou Aligot + Charcuterie + Salade **11,00 € la part**
- Lasagne Bolognaise ou de la Mer **9,00 € la part**

