

CARTE SEMAINE 15. DU MARDI 13 AU SAMEDI 17 AVRIL

VOTRE ARTISAN POUR VOUS SERVIR, NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE

Mardi 13 Avril

Entrées :

- ✓ Nos salades..« **Page suivante ↓** »
- ✓ Boeuf en salade
- ✓ Salade Italienne *New*
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Tourtes au chèvre
- ✓ Quiches (Lorraine, Poireaux, Landaises)

Plats cuisinés :

- ✓ Tête de veau gribiche
- ✓ Parmentier de canard confit
- ✓ Dindonneau sauce parisienne
- ✓ Lentilles saucisses
- ✓ Choux farcis
- ✓ Filets de limande panés aux crevettes

Légumes :

- ✓ Purée de carottes
- ✓ Purée de pommes de terre
- ✓ Endives au jambon béchamel
- ✓ Gratin 3 légumes

Desserts :

- ✓ Œufs au lait vanille caramel
- ✓ Tarte au citron meringuée
- ✓ Gâteau Basque

Mercredi 14 Avril

Entrées :

- ✓ Nos salades..« **Page suivante ↓** »
- ✓ Quiches (Lorraine, Poireaux, Landaises)
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Tourtes au chèvre

Plats cuisinés :

- ✓ Ailes de raies aux câpres
- ✓ Tomates farcies
- ✓ Langue de bœuf aux câpres
- ✓ Lasagne de boeuf

Légumes :

- ✓ Epinards béchamel
- ✓ Légumes vapeur
- ✓ Gratin 3 légumes

Desserts :

- ✓ Tarte aux pommes
- ✓ Crumble pommes et fruits rouges

Grillades et Plancha

- ✓ Saucisses au Comté *New*
- ✓ Chistorra, Merguez
- ✓ Saucisses fines au vin blanc

SUIVRE LA LISTE D'APRÈS

Jeudi 15 Avril

Entrées :

- ✓ Nos salades..« **Page suivante ↓** »
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Tourtes au chèvre
- ✓ Quiches (Lorraine, Poireaux, Landaises)

Plats cuisinés :

- ✓ Merlu vinaigrette
- ✓ Boulettes de viande à la tomate
- ✓ Tomates farcies

Légumes :

- ✓ Lasagne végétarienne Pesto
- ✓ Purée de pois cassés
- ✓ Riz Thai

Desserts :

- ✓ Crumble pommes et fruits rouges
- ✓ Moelleux d'ananas caramélisé

Rôtisserie :

- ✓ Poulet rôti
- ✓ Coquelet rôti
- ✓ Coustille grillée à la persillade

Vendredi 16 Samedi 17 Avril

Entrées :

- ✓ Nos salades..« **Page suivante ↓** »
- ✓ Salade exotique *New*
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Quiches (Lorraine, Poireaux, Landaises)
- ✓ Salade Italienne

Plats cuisinés :

- ✓ Brandade de morue
- ✓ Paella
- ✓ Moules au curry
- ✓ Filet de Bar rôti sauce vin blanc
- ✓ Tournedos de saumon au cœur de noix de Saint Jacques
- ✓ Croustillant de cuisse de canard confite aux cèpes et foie gras
- ✓ Magret de canard aux pêches
- ✓ Ailerons de poulet au miel

Légumes :

- ✓ Gratin dauphinois
- ✓ Pommes dauphines
- ✓ Haricots palettes persillade *New*
- ✓ Pommes de terre Grenaille au sel de Guérande et aux herbes

Desserts :

- ✓ Crème brûlée
- ✓ Moelleux d'ananas caramélisé
- ✓ Gâteau Basque

Nos Salades

- ✓ Carotte râpée
- ✓ Céleri rémoulade
- ✓ Salade de concombre
- ✓ Salade de betterave
- ✓ Taboulé et Tutti Frutti
- ✓ Salade Opéra
- ✓ Salade de pate truite fumée
- ✓ Salade Thaï au boeuf
- ✓ Farfalles au chorizo
- ✓ Museau en salade
- ✓ Langue de porc en salade
- ✓ Pied en salade
- ✓ Champignons de Paris en salade
- ✓ Filets de hareng à l'huile

Charcuteries « Sèches »

En tranches ou chiffonnades

- ✓ Jambon Serrano
- ✓ Jambon à l'ancienne

- ✓ Saucisson Sel de Guerande
- ✓ Saucisson Pavé épices et piments
- ✓ Poitrine fumée
- ✓ Rosette
- ✓ Gros chorizo

- ✓ Coppa, Lonzo

L'île de beauté

Plateau Traiteur



Charcuteries, fromages
5,20 € par pers.



(Coppa, rosette, Chiffonnade de Serrano, Gratton, Grenier médocain, Tête de Moine, Ossau Iraty)

Grillades et Plancha

- ✓ Lomo
- ✓ Cotes de porc échine et filet
- ✓ Brochettes de porc chorizo
- ✓ Poitrines de porc « ventrèche »
- ✓ Escalopes de porc marinée
- ✓ Araignées de porc marinées au piment fumé

Saucisseries

- ✓ Saucisses au vin blanc « grosses »
- ✓ Saucisses fines au vin blanc
- ✓ Saucisses au Comté
- ✓ Saucisses fines nature
- ✓ Chistorra, Merguez

Rôti de porc Prêts à cuire

- ✓ Rôti détalonné
- ✓ Rôti filet sans os
- ✓ Rôti filet avec os
- ✓ Rôti échine avec os
- ✓ Rôti échine sans os
- ✓ Rôti quasi aux pruneaux

Charcuteries « Maison »

- ✓ Jambonneau cuit « Sous vide »
- ✓ Boudin viande
- ✓ Boudin à l'oignon
- ✓ Jambon blanc « Clean Label »
- ✓ Saucisson à l'ail
- ✓ Gratton
- ✓ Terrine de campagne
- ✓ Terrine de lapin
- ✓ Terrine de piments d'Espelette
- ✓ Terrine Grand-Mère
- ✓ Fromage de tête
- ✓ Hure de langue
- ✓ Langue de porc cuite
- ✓ Grenier Médocain

Découpes Volailles

- ✓ Filets de poulet
- ✓ Cuisses de poulet

Volailles Prêtes à cuire

- ✓ Poulet assaisonné aillé

Sur commande :

- ✓ Pintade, Caille, Canette....
- ✓ Magret de canard « LABORDE »

Les Confits :

- ✓ Cuisse de canard confite
- ✓ Gésiers de canard confits
- ✓ Filet de poulet rôti « Cuisson Sous vide »

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONTACTER, NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE..... AU 05 57 43 03 89

BONNE JOURNÉE À BIENTÔT