

## CARTE SEMAINE 17. DU MARDI 27 AVRIL AU SAMEDI 1ER MAI

VOTRE ARTISAN POUR VOUS SERVIR, NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE

### Mardi 27 Avril

#### Entrées :

- ✓ Nos salades..« **Page suivante ↓** »
- ✓ Boeuf en salade
- ✓ Tête de veau gribiche
- ✓ Avocat Créole en coupelle
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Tourtes au chèvre
- ✓ Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises )

#### Plats cuisinés :

- ✓ 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 :

- ✓ Oeufs au lait
- ✓ Tarte au citron meringuée
- ✓ Gâteau Basque

### Mercredi 28 Avril

#### Entrées :

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

#### Plats cuisinés :

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

#### Légumes :

- ✓ Riz Thai
- ✓ Epinards béchamel
- ✓ Gratin 3 légumes

#### Desserts :

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

### Grillades et Plancha

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

SUIVRE LA LISTE D'APRÈS

### Jeudi 29 Avril

#### Entrées :

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

#### Plats cuisinés :

- ✓ Merlu vinaigrette *New*
- ✓ Filet de saumon en papillote
- ✓ Boulettes de viande à la tomate
- ✓ Lapin sautés
- ✓ Pommes de terre Persillade

#### 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 30 Avril et Samedi 1er Mai

#### 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
- ✓ Saumon grillé sauce verte *New*
- ✓ Magret de canard à l'orange
- ✓ Ailerons de poulet au miel

#### Légumes :

- ✓ Gratin dauphinois
- ✓ Pommes dauphines
- ✓ Haricots palettes persillade
- ✓ 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
- ✓ Brochettes de Sot l'y laisse de dinde
- ✓ Brochettes de poulet Tym Citron
- ✓ 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**