

CARTE SEMAINE 29. DU MARDI 20 AU SAMEDI 24 JUILLET

VOTRE ARTISAN POUR VOUS SERVIR, NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE

Mardi 20 Juillet

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- ✓ Dindonneau sauce parisienne
- ✓ Tête de veau gribiche
- ✓ Parmentier de canard confit
- ✓ Tomates farcies
- ✓ Filets de limande panés aux crevettes

Légumes :

- ✓ Purée de carottes
- ✓ Piperade

Desserts :

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

Mercredi 21 Juillet

Entrées :

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

Plats cuisinés :

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

Légumes :

- ✓ Endives braisées

Desserts :

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

Jeudi 22 Juillet

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- ✓ Filet de saumon en papillote
- ✓ Boulettes de viande à la tomate
- ✓ Cordon bleu Poulet Bacon
- ✓ Tatin de Filets de poulet Basquaise

Légumes :

- ✓ Riz Basmati
- ✓ Légumes grillés
- ✓ Gratin de courgette

Desserts :

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

Vendredi 23 et Samedi 24 Juillet

Entrées :

- ✓ Nos salades..« **Page suivante ↓** »
- ✓ Salade exotique
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Quiches (Lorraine, Poireaux, Landaises)
- ✓ Salade Italienne
- ✓ Coupelle d'Avocat Créole
- ✓ Bodega fraîcheur de crabe et Saint Jacques ****

Plats cuisinés :

- ✓ Anguilles à la persillade ****
- ✓ Paella
- ✓ Saumon grillé sauce verte
- ✓ Brandade de morue
- ✓ Moules à l'Espagnol
- ✓ Cabillaud fried
- ✓ Filet de Bar rôti sauce vin blanc
- ✓ Ailerons de poulet au miel
- ✓ Magret de canard à l'orange

Légumes :

- ✓ Gratin dauphinois
- ✓ Pommes dauphines
- ✓ Flan de julienne de légumes
- ✓ Pommes de terre Grenaille au sel de Guérande et aux herbes

Desserts :

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

La semaine prochaine

Passez vos commandes

Fermeture pour congés

Du dimanche 1er au Lundi 23 Août inclus

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

- L'île de beauté
- ✓ Coppa, Lonzo

Rôtisserie

- ✓ Poulet rôti
- ✓ Coquelet rôti
- ✓ Coustille grillée à la persillade
- ✓ Jarret de jambon braisé (3/4 Pers. ≈ 15€)

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 Thym Citron
- ✓ Poitrines de porc « ventrèche »
- ✓ Escalopes de porc marinée
- ✓ Araignées de porc marinées au piment fumé
- ✓ Coeurs de canard gras marinés *****

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

BONNE JOURNÉE À BIENTÔT