



CARTE SEMAINE 12. DU MARDI 21 AU SAMEDI 25 MARS

**VOTRE ARTISAN POUR VOUS SERVIR,
NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE**

Mardi 21 Mars

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Clafoutis de légumes et fromage de chèvre
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Lentilles saucisses
- Blanquette de porc
- Tête de veau roulée gribiche
- Parmentier tout cochon
- Filets de limande panés aux crevettes

Légumes :

- Purée de pommes de terre
- Gratin de 3 légumes

Desserts :

- Crumble pommes et fruits rouges
- Gâteau Basque
- Gâteau noix de coco

Mercredi 22 Mars

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Farfalles à l'espagnole
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Lasagne de boeuf
- Endives au jambon à la béchamel
- Choucroute cuisinée
- Cordon bleu, poulet et bacon

Légumes :

- Epinards béchamel
- Riz Basmati

Desserts :

- Flan patissier
- Mousse deux citrons Spéculos

Jeudi 23 Mars

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Clafoutis de légumes et fromage de chèvre
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Langue de bœuf aux olives et câpres
- Moules au curry
- Boulettes de viande à la tomate

Légumes :

- Flan de légumes
- Riz Cantonnais

Desserts :

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

Vendredi 24 et Samedi 25 Mars

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Macédoine de légumes
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Choucroute cuisinée
- Ailerons de poulet au miel
- Filet de saumon cuisson papillote julienne de légumes
- Cabillaud fried « Fish'n chips »

Légumes :

- Gratin dauphinois
- Pommes dauphines

Desserts :

- Gâteau Basque
- Crème brûlée

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

BONNE JOURNÉE À BIENTÔT

NOS SALADES

- Carotte râpée
- Chou rouge pomme fruits et ses graines
- Chou blanc Créole
- Salade de concombre
- Taboulé
- Salade de betterave
- Salade de riz Niçoise
- 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, Bacon
- Gros chorizo
- Saucisses sèches
- Saucisettes Roquefort

L'ILE DE BEAUTÉ

- Coppa
- Lonzo

CHOUCROUTE CRU, CUISINÉE

Saucisses de Francfort, Montbeliard, Morteau, petits salés cuits, poitrine fumée....

RACLETTE OU CAMEMBERT AU FOUR

Bacon, Jambon blanc, Jambon Serrano, Coppa, Lonzo, viande de grison, Chorizo, Grenier Médocain....etc.

« A vous de choisir »

SAUCISSERIES

- Saucisses au vin blanc « grosses »
- Saucisses fines au vin blanc
- Saucisses fines nature
- Chistorra et Chorizette brasse

RÔTISSERIE

- Poulet rôti, entier ou coupé avec jus
- Coquelet rôti
- Coustille grillée à la persillade

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

- Jambonneau cuit « Sous vide »
- Boudin viande
- Boudin à l'oignon
- Jambon blanc
- 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
- Rates confites



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 »

POUR DES RAISONS D'ORGANISATION NOUS VOUS DEMANDONS DE NOUS COMMUNIQUER VOTRE CHOIX 3 À 5 JOURS OUVRABLES À L'AVANCE.....
AU 05 57 43 03 89 BONNE JOURNÉE À BIENTÔT