



CARTE SEMAINE 23. DU MARDI 6 AU SAMEDI 10 JUIN

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

Mardi 6 Juin

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- Tomates farcies
- Tête de veau roulée gribiche
- Parmentier de canard
- Lapin sautés, Pommes de terre Persillade

- Filets de limande panés aux crevettes

Légumes :

- Purée de pommes de terre
- Endives braisées

Desserts :

- Crumble pommes et fruits rouges
- Œufs au lait et caramel nature

Mercredi 7 Juin

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Croque Monsieur
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Paupiette d'aile de raie aux câpres
- Lasagne
- Riz à l'espagnole
- Cordon bleu, poulet et bacon

Légumes :

- Epinards béchamel
- Risotto champignons

Desserts :

- Flan patissier
- Gâteau Basque

Jeudi 8 Juin

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- Moules marinières
- Encornets Andalous
- Bar rôti aux écailles croustillantes de pomme de terre
- Boulettes de viande à l'espagnol

Légumes :

- Tronçon d'Aubergine en Tian de légumes Mozzarella
- Légumes Pesto grillés

Desserts :

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

**Vendredi 9 et Samedi 10
Juin**

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Macédoine de légumes
- Les salades du jour
- Avocat thon macédoine
- Salade Italienne

Plats cuisinés :

- Paella
- Couscous
- Brandade
- Filet de saumon cuisson papillote julienne de légumes
- Saint Pierre julienne de légumes cuisson papillote
- Cabillaud fried « Fish'n chips »
- Ailerons de poulet au miel

Légumes :

- Gratin dauphinois
- Crumble d'aubergine

Desserts :

- Crème brûlée
- Gâteau Basque

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
- Farfalles à l'espagnole
- 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

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

RACLETTE OU CAMEMBERT AU FOUR

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

« A vous de choisir »

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