



CHARCUTERIE DES FAMILLES

Carte semaine 13. du Mardi 26 au Samedi 30 Mars

Mardi 26 Mars

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- Dindonneau sauce parisienne
- Filets de limande panés aux crevettes
- Haricots coco à la tomate saucisses
- Parmentier de canard
- Endives au jambon à la béchamel

Légumes :

- Gratin de choux fleurs
- Purée de pommes de terre

Desserts :

- Flan de gâteau noix de coco
- Tartelette crumble pomme myrtille

Mercredi 27 Mars

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Soufflé au fromage
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Lasagne tout cochon aux petits légumes
- Cordon bleu, poulet et bacon
- Choucroute cuisinée
- Poulet à l'indienne

Légumes :

- Gratin de courgette à la Lorraine
- Purée de pois cassés

Desserts :

- Gâteau Basque

Jeudi 28 Mars

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Salade Italienne
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Filet de dinde au coco et curry
- Tartiflette
- Filet de Lieu sauce citron

Légumes :

- Râpé de pommes de terre
- Riz basmati et sa julienne de légumes

Desserts :

- Moelleux d'ananas caramélisé

Vendredi 29 et Samedi 30 Mars

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Macédoine de légumes
- Les salades du jour
- Bouchée à la reine

Plats cuisinés :

- Coeur de ris de veau braisés au cognac
- Suprême de pintade farce fine d'aiguillette aux cèpes
- Pignons de poulet au miel
- Brandade de morue
- Bar rôti aux écailles de pomme de terre
- Cabillaud fried « Fish'n chips »

Légumes :

- Gratin dauphinois
- Flageolets
- Butternut rôti aux herbes

Desserts :

- Tartelette crumble pomme myrtille
- Gâteau Basque

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

BONNE JOURNÉE À BIENTÔT



CHARCUTERIE DES FAMILLES

Pour les fêtes de Pâques

Charcuterie

Boudin blanc au jus de truffes

Crêpinettes

Saucisses de Pâques forestières

Galantine de volaille

Foie gras de canard Mi-cuit au porto

Pâté en croute filet de poulet au foie gras

La carte

Entrées :

Coquille Saint Jacques

Coquille de saumon cuisson vapeur sur nid de Macédoine

Bouchée à la reine

Plats cuisinés :

Coeur de ris de veau braisés au cognac

Bar rôti aux écailles de pomme de terre

Suprême de pintade farce fine d'aiguillette aux cèpes

Accompagnements légumes

Butternut rôti aux herbes

Flageolets

Gratin dauphinois



Joyeuses Pâques

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