

PLATS CUISINÉS

Nos plats cuisinés sont accompagnés soit :
de gratin dauphinois;
Pommes de terre fondantes ou autre



PLATS UNIQUES :

La part

À partir de 20 personnes.

COUSCOUS	8,90€	8,10€
PAËLLA	8,90€	8,10€
TAJINE DE POULET	8,30€	7,60€
CASSOULET	7,80€	8,60€
CHOUROUTE TRADITIONNELLE (jarreton, poitrine fumée, saucisse fumée, saucisson à l'ail)	10,30€	9,40€
TARTIFLETTE au Reblochon	7,80€	7,00€
ROUGAIL SAUCISSE	7,80€	7,10€
Grillades (échine de porc, chipolatas)	8,10€	7,40€
JAMBALAYA	8,50€	7,80€

POULET CUISINÉ : La part

À partir de 20 personnes.

POULET BASQUAISE	8,40€	7,70€
POULET ALSACIENNE chou cuisiné et pdt	8,40€	7,70€
POULET AU CHORIZO	8,40€	7,70€
POULET CITRON ET OLIVES	8,40€	7,70€
FRICASSÉE DE POULET ANANAS	8,40€	7,70€
COLOMBO DE POULET	8,40€	7,70€
POULET BASQUAISE	8,40€	7,70€
COQ AU VIN, ou Coq Alsacienne	8,10€	7,40€

PINTADE CUISINÉE : La part

À partir de 20 personnes.

PINTADE AU CIDRE	8,60€	7,90€
PINTADE AU RAISINS	8,60€	7,90€
SUPRÊME DE PINTADE À LA CRÈME et Morilles	10,50€	10,00€

CANARD CUISINÉ :

CUISSE DE CANARD, sauce au choix: à l'orange, au poivre vert, à la pêche, aux poires	10,80€	10,00€
CUISSE DE CANARD confite	10,80€	10,00€
MAGRET DE CANARD AUX FRUITS ROUGES OU AUX POIRES OU AUX PÊCHES.	10,20€	9,30€

AGNEAU CUISINÉ : La part À partir de 20 personnes.

NAVARIN D'AGNEAU	9,50€	9,00€
CURRY D'AGNEAU	9,50€	9,00€
IRISH STEW	8,90€	8,10€
PAVÉ DE SELLE D'AGNEAU	10,10€	9,20€

PORC CUISINÉ : La part À partir de 20 personnes.

COLOMBO DE PORC	8,20€	7,50€
JAMBON BRAISÉ au Porto	8,40€	7,60€
SAUTÉ DE PORC : PROVENÇAL, OU AU CURRY, OU AU CAMEL, OU ANANAS	8,20€	7,50€
FILET MIGNON : AU CIDRE OU FORESTIER	8,70€	7,90€

BOEUF CUISINÉ : La part À partir de 20 personnes.

MÉDAILLON DE VEAU forestier	11,00€	10,50€
OSSO BUCCO et son Risotto	10,50€	10,20€
BLANQUETTE de VEAU	9,00€	8,50€
SAUTÉ de CERF Grand Veneur	8,90€	8,10€

LES TARIFS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LE COURS DU MARCHÉ.

