

## MENU DE LA SEMAINE









LUNDI

SAUCISSE AU
VIN BLANC

MARDI

FONDANT DE PORC AU ROMARIN MERCREDI

HAMBURGER
FRITES
OU
ROGNONS DE
BOEUF

JEUDI

JAMBON BRAISĖ AU CIDRE VENDREDI

FILET DE MERLU







LUNDI

PAUPIETTE

MARDI

GALETTE SAUCISSE MERCREDI
HAMBURGER
BOEUF OU POULET
OU
SPAGHETTIS
CARBONARA

**JEUDI** 

LONGE DE PORC BRAISÉ VENDREDI

ROUGAIL DE LA MER



NOTES













LUNDI

CANETTE AUX PêCHES MARDI

CÔTE DE PORC ET PUREE MAISON MERCREDI

HAMBURGER OU SAUTĖ DE POULET AU CURRY

JEUDI

EMINCE DE PORC CAMPAGNARD VENDREDI

PARMENTIER DE POISSON











LUNDI

CANETTE AUX PêCHES MARDI

CÔTE DE PORC ET PUREE MAISON MERCREDI

HAMBURGER OU SAUTĖ DE POULET AU CURRY

**JEUDI** 

EMINCE DE PORC CAMPAGNARD VENDREDI

PARMENTIER DE POISSON











LUNDI

CANETTE AUX PêCHES MARDI

CÔTE DE PORC ET PUREE MAISON MERCREDI

HAMBURGER OU SAUTĖ DE POULET AU CURRY

JEUDI

EMINCE DE PORC CAMPAGNARD VENDREDI

PARMENTIER DE POISSON











LUNDI

CANETTE AUX PêCHES MARDI

CÔTE DE PORC ET PUREE MAISON MERCREDI

HAMBURGER OU SAUTĖ DE POULET AU CURRY

JEUDI

EMINCE DE PORC CAMPAGNARD VENDREDI

PARMENTIER DE POISSON











LUNDI

CANETTE AUX PêCHES MARDI

CÔTE DE PORC ET PUREE MAISON MERCREDI

HAMBURGER OU SAUTĖ DE POULET AU CURRY

JEUDI

EMINCE DE PORC CAMPAGNARD VENDREDI

PARMENTIER DE POISSON











LUNDI

CANETTE AUX PêCHES MARDI

CÔTE DE PORC ET PUREE MAISON MERCREDI

HAMBURGER OU SAUTĖ DE POULET AU CURRY

JEUDI

EMINCE DE PORC CAMPAGNARD VENDREDI

PARMENTIER DE POISSON









LUNDI

PAUPIETTE

MARDI

GALETTE SAUCISSE MERCREDI HAMBURGER BOEUF OU POULET OU SPAGHETTIS CARBONARA

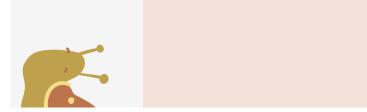
**JEUDI** 

LONGE DE PORC BRAISÉ VENDREDI

ROUGAIL DE LA MER



NOTES











LUNDI

PAUPIETTE

MARDI

GALETTE SAUCISSE MERCREDI HAMBURGER BOEUF OU POULET OU SPAGHETTIS CARBONARA

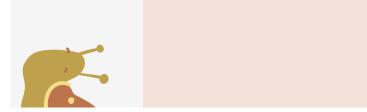
**JEUDI** 

LONGE DE PORC BRAISÉ VENDREDI

ROUGAIL DE LA MER



NOTES







## 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€
CHOUCROUTE 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	8,40€	7,70€
chou cuisiné et pdt		
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	10,20€	9,30€
AUX FRUITS ROUGES OU AUX POIRES OU AUX PÊCHES.		

AGNEAU CUISINE :	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 CARAMEL, 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	13,10€	12,50€
forestier		
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.