

MENU



BUFFET FROID

15 €*

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Jambon de pays - Rosette - Friton de porc

ASSORTIMENT DE 2 SALADES

Salade piémontaise - Taboulé

ASSORTIMENT DE VIANDES

Rôti de bœuf - Rôti de porc - Galantine
Accompagnés de cornichons

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Portions

DESSERTS

Éclair café ou chocolat - Tarte pomme ou citron

CAFÉ

**Vin non compris
Tarif TTC*

MENU



MENU TRAITEUR

20 €*

L'ENTRÉE SERVIE EN PLATEAUX

Salade gourmande

(salade, terrine de canard, magrets séchés)

ou

Plateaux de charcuteries

(jambon, friton, pâté de campagne à l'ancienne)

LE PLAT SERVI EN PLATEAUX

Mijoté de bœuf aux cèpes, pommes Sarabelle

ou

Poulet basquaise, riz aux petits légumes

ou

Fideùà garnie

(poulet, seiches, moules, crevette, chorizo...)

ou

Paella garnie

(poulet, seiches, moules, crevette, chorizo...)

FROMAGES OU DESSERT

Tartes aux pommes ou aux citrons

ou

Éclairs chocolat ou café

CAFÉ

**Vin non compris
Tarif TTC*

MENU



MENU BRASERO

35 €*

ENTRÉE

Salade aveyronnaise

(pommes de terre cubes, melsat chaud, tomates, farçou)

PLAT CHAUD (portion 200g)

1/3 de magret de canard et pavé de bœuf

ou

Côte de bœuf

(supplément 5€ / pers.)

ou

Araignée de porc marinée

ACCOMPAGNEMENT : Truffade maison

SAUCES : Poivre et Roquefort

DESSERT

Ananas rôti au rhum,

1 boule de glace vanille et chantilly

CAFÉ

*Vin non compris
Tarif TTC

