



Formule plat unique

Minimum de 20 adultes

Avec le matériel de service et de maintien en température - **15 euros TTC / Pers.**

Plat chaud 1 au choix :

- Filet mignon rôti sauce forestière ou aux pêches, miel et romarin
- Filet de perche gratiné, olives et cantal
- Sauté de boeuf à la provençale
- Rougail saucisses (plat de la Réunion)
- Piquata de volaille gratinée à l'italienne (tomates, aubergines, mozzarella, parmesan, pesto)
- Lasagne à la Bolognaise (servi avec salade verte uniquement)
- Poulet basquaise (tomates, oignons, poivrons, thym, ails, piment d 'espelette) peu relevé
- Poulet façon Thaï (lait de coco, citronnelle, gingembre, citron vert, huile de sésames , wok de carottes)
non piquant
- Dos de lieu noir sauce crustacé
- Boeuf bourguignon
- Tartiflette (servi avec salade verte uniquement)
de porc au cidre, pomme et raisin.
- Paëlla garnie poulet et langoustines (pas de choix de garniture)
- Couscous royal (pas de choix de garniture)
- Choucroute Alsacienne (pas de choix de garniture)
- Cassoulet Toulousain aux manchons de canard (pas de choix de garniture)
- Chili Con Carne (servi avec son riz blanc uniquement)
- Carbonade (mijoté de boeuf et poitrine de porc au pain d'épices et à la bière)

Plats avec supplément : 3 euros TTC / pers.

- Confit de canard en croute d'herbe et son jus au thym
- Lasagne aux deux saumons, épinards, courgettes et pointe de cumin (servi avec salade verte
uniquement)
- Dos de cabillaud rôti au lard paysans et sa crème de chorizo
- Suprême de pintade aux écrevisses
- Parmentier de noix de joue de boeuf et sa purée de patate douce, gratiné au Cantal (servi avec salade
verte uniquement)

Garniture 1 au choix :

- Riz mosaïque aux petits légumes
- Gratin dauphinois
- Riz thaï aux curry (non piquant)
- Pommes de terres Sarladaise
- Tomates provençale
- Ratatouille niçoise.
- Petit flan de courgettes aux pignons de pins
- Meli melo de tagliatelles (légumes et tagliatelles fraîches)

Plat supplémentaire : 2,50 euros TTC / pers.

Garniture supplémentaire : 1,50 euros TTC / pers.

(Sur le nombre total de convives, double achat, double production)

Pour tout supplément (vaisselle, verrerie, service, boisson, etc) se référer à l'onglet Option - espace traiteur