

PROPOSITION DE PLATS UNIQUE « MAISON »
EN PLATS A EMPORTER
(Commande minimum : 10 personnes)

N
O
S

P
L
A
T
S

U
N
I
Q
U
E
S

A

E
M
P
O
R
T
E
R

Paella Traditionnelle

12,00 € par personne

Riz cuit au safran, Cuisse de poulet (≈ 220 g.),
Langoustine (1) et crevettes (2), Moules et Calmars,
Haricots verts et petit pois, oignons, poivrons et tomates.

Paella Royale

15,00 € par personne

Riz cuit au safran, Cuisse de poulet, Râble de lapin désossé,
Langoustines (2) et Crevettes (3), Moules, Coques et Calmars.
Haricots verts et petits pois, oignons, poivrons, tomates et Chorizo.

Paella Océane

16,00 € par personne

Riz cuit au safran, Pavé de Saumon, Dos de Colin, Langoustines (2) et Crevettes (3),
Moules, Coques et Calmars, haricots verts et petits pois, oignons, poivrons et tomates.

(Formule Paella servie froide dans sa poêle, avec prêt d'un réchaud).

Lasagne

10,00 € par personne

Lasagne confectionnée par nos soins à la tomate et au bœuf (*Viande Bovine Française*)
accompagnée de sa salade verte et de sa sauce tomate aux arômes de basilic.

Lasagne au saumon

11,00 € par personne

Lasagne confectionnée par nos soins au saumon frais et aux épinards
accompagnée de sa salade verte et de sa sauce crémée aux zestes de citron jaune.

Lasagne Végétarienne

10,00 € par personne

Lasagne aux légumes de l'été accompagnée de sa sauce tomate au basilic,
(*courgette, tomate, aubergine, oignons...*) et sa salade verte.

Choucroute

10,00 € par personne

Choucroute cuisinée au Riesling et aux petits lardons (200 g),
Pomme vapeur (200 g), accompagnée d'une saucisse de Strasbourg, une saucisse de Francfort,
un morceau de lard, deux tranches de saucisson à cuire et une saucisse fumée.

Cassoulet

13,00 € par personne

Haricots blanc cuisinés à la tomate et aux lardons, accompagnés de saucisson cuit,
de lard, cuisse de canard confite, et saucisse de Toulouse.

Saucisse à la bière (ou au vin rouge ou vin blanc « Coteaux d'Ardèche »)

9,00 € par personne

Saucisse de la maison Rousson cuite dans sa sauce (bière ou vin) aux petits oignons grelots,
servie avec son gratin dauphinois et sa salade verte.

Poulet Basquaise

10,00 € par personne

Suprême de Volaille doré puis mijoté dans sa Sauce Basquaise aux oignons,
poivrons et tomates, servi avec son riz pilaf aux échalotes.

Parmentier de Canard

12,00 € par personne

Effilochée de Canard confit cuisinée au jus sur une écrasée de pomme de terre,
accompagnée de sa salade verte.

Tartiflette

11,00 € par personne

Tartiflette au reblochon, à la crème et aux petits lardons,
Servie avec son assortiment de charcuterie : Rosette, jambon cru, jambon blanc et Saucisson,
Accompagnée de ses petits condiments et de son duo de salade.

Bombine Ardéchoise

9,00 € par personne

Pomme de terre et carotte mijotées dans leur bouillon de viande,
Accompagnée de saucisse, morceaux de lards et salade verte.

Si vous le souhaitez, nous pouvons selon nos disponibilités, vous livrer selon le forfait suivant :

Distance de 0 à 9 km : 35,00 €

Distance de 9 à 20 km : 45,00 €

Au delà de 20 km, nous consulter.

(Le forfait ne comprend pas la restitution du matériel).