



Tarif Plats Cuisinés

Cette année notre offre évolue, nous vous proposons différents produits par catégorie culinaire avec quelques nouveautés.

- Devis personnalisés à partir de 20 personnes.*
- Fabrication à partir de produits frais sur toutes nos recettes*
- Matière première de 1er choix en privilégiant les circuits courts*
- Liste des allergènes sur demande*
- Mise à disposition en liaison froide ou chaude , selon demande*
- Possibilité de livraison (forfait de livraison en cas de hors secteur)*
- Possibilité d'adapter l'offre a votre convenance selon vos envies*

**les prix indiqués sont TTC au barème du nombre de parts commandées*

** Nous souhaitons recevoir vos commandes le lundi avant 18h pour une prestation le vendredi, samedi de la semaine en cours. Ceci en dessous de 20pers. En dessus , prévoir un minimum de 15 jours)*

** la facture sera établie pour le jour de la prestation.*

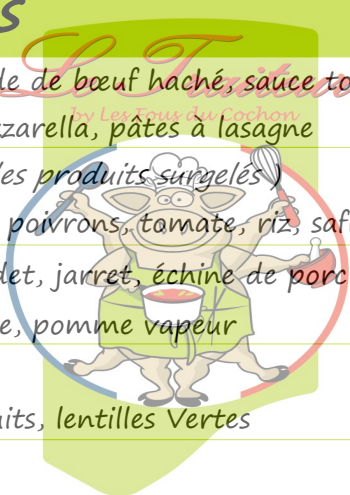
** le règlement de la facture devra être effectué lors de la livraison ou de l'enlèvement.*

La gamme cuisine du Marché

Pour un repas d'association, petite collation entre amis à un prix étudié

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

Le Porc Viande fraîche origine France	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Saucisson à cuire ou Sabodet sauce vigneronne	8,80	8,20	8,00	
Saucisse fraîche : Rougaille ou oignon/vin blanc				
Sauté de porc : provençal / moutarde / civet / chasseur / au cidre / en blanquette / colombo / aux olives	9,80	9,40	9,00	
Curry de porc au lait de coco				
Jambon à l'os nature ou braisé, sauce madère				
Echine de porc rôtie, sauce charcutière				
La Volaille Volaille fraîche Française				
Poule au pot, sauce suprême	9,50	9,20	8,90	
Cuisse de dinde à la Milanaise				
Cuisse de poulet Label : Basquaise / chasseur au vin rouge et poivrons / à la bière / au vin rouge				
Pintade Braisée aux lardons et petits oignons				
Le Bœuf et le Veau bœuf Charolais et veau Français				
Rognons de bœuf au Porto	8,50	8,20	8,00	+ de 80 personnes nous consulter
Tripes : à la provençale / mode de Caen				
Poisson et fruits de mer uniquement des produits frais				
Dos de cabillaud au coulis de poivrons	10,00	9,50	9,20	
Calamars à la catalane (sauce tomate, oignons, ail)				
Les plats uniques				
Lasagnes Bolognaises : viande de bœuf haché, sauce tomate aux petits légumes, béchamel, mozzarella, pâtes à lasagne	12,00	11,20	10,80	
Pâella : (cuisiné en partie avec des produits surgelés) poulet, calamars, moules crevettes, poivrons, tomate, riz, safran				
Potée Dauphinoise : sabodet, jarret, échine de porc demi sel cuits, chou braisé, carotte, pomme vapeur				
Petit salé aux lentilles : cotty, poitrine et jarret demi sel cuits, lentilles Vertes				
Chili con carné : émincé de bœuf, haricots rouges, poivrons, tomate, mais, riz				
Pot au feu : poitrine et jarret de bœuf, pommes vapeur carottes, navet, poireaux				
Jambalaya : poulet, chorizo, crevettes, tomates, poivrons, épices, riz				



La gamme BRASSERIE

Des recettes traditionnelles issues de nos brasseries

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

Le Porc Viande fraîche origine France	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Joue de porc : confite / en civet / aux olives	11,00	10,60	9,80	
Civet de cochon fermier				
La Volaille Volaille fermière fraîche et Française				
Blanquette de Sot-l'y laisse de Dinde	10,80	10,50	10,00	
Cuisse de canard aux olives				
Poulet fermier : aux écrevisses / à la crème / aux trompette des morts				
Tajine de poulet : citron confit et olives / pruneaux et amandes / tomate-miel	12,00	11,40	10,80	
Lapin : à la moutarde / basquaise / chasseur				
Supême de pintade au cidre				
Le Bœuf et le Veau bœuf Charolais et veau Français				
Tête de veau sauce Gribiche	9,80	9,50	8,80	+ de 80 personnes nous consulter
Langue de Boeuf sauce aux capres				
Sauté de veau : au Romarin / Marengo / Provençal				
Blanquette de veau	12,00	11,40	10,80	
Mijoté de Joue de Bœuf : Bourguignon / carbonade / aux carottes / Provençal / Goulash				
Andouillette à la fraise de Veau sauce Moutarde				
L' Agneau Viande fraîche origine France ou UE ou NZ				
Navarin d'agneau	12,90	12,20	11,50	
Tajine d'agneau : aux fruits secs / au curry et tomates / artichaud-courgette				
Gigot d'agneau à la crème d'ail				
Poisson et fruits de mer produits frais				
Quenelle de Brochet sauce Nantua	9,50	9,00	8,20	
Timbale de truite rose , sauce Homardine				
Pavé de saumon sur fondue de poireaux	11,00	10,60	9,80	
Gratin de fruits de mer				
Calamars farcis (riz et légumes) sauce tomate				
Filet de Flétan Normande				

Les Plats Complets de La gamme **BRASSERIE**

Des recettes de plats complets issues de nos brasseries
Elaborés uniquement à partir de produits frais et locaux

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
<p>Choucroute garnie : (en saison, du 30/09 au 30/03) choux cuit au Riesling, pomme de terre, poitrine fumée, saucisson à l'ail, knack, échine</p>	12,90	12,20	11,50	+ de 80 personnes nous consulter
<p>Couscous : poulet, merguez, aubergine, courgette, poivrons, carottes navets, pois chiche, semoule, sauce harissa</p>				
<p>Moussaka : viande haché de bœuf et d'agneau, aubergines, courgette, ail, oignon, herbes, sauce tomate</p>	15,00	14,40	13,50	
<p>Baekeoffe : viande de porc, bœuf et agneau, pommes de terre, carottes, oignons, poireaux, ail, vin blanc</p>				
<p>Gratin d'agneau à la Champvallon : Côtes d'agneau Pommes de terre, bouillon de volaille, oignons, persil</p>				
<p>Cassoulet Gersois : confit de canard, échine de porc saucisse, tomate, haricots blanc , oignons, ail.</p>	15,50	15,00	13,90	
<p>Tartiflette : pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, crème + 150gr de charcuterie et salade (-2,90 sans charcuterie ni salade)</p>				
<p>Couscous Royal : kefté de bœuf, pilon de poulet, merguez carottes, navets, aubergines, courgettes, poireaux, pois chiches, tomates, oignons, semoule, bouillon, sauce harissa</p>				
<p>Pâella Valenciana : cuisinée avec des produits frais - poulet, porc, moules, calamars, crevettes, bulots, poivrons, tomate, oignons, ail, haricots plats, riz, safran</p>				
<p>Choucroute au jarret : (en saison, du 30/09 au 30/03) choux cuit au Riesling, pomme vapeur, knack, poitrine fumée, saucisse fumée demi jarret braisé.</p>	15,50	15,00	13,90	
<p>Aïoli Niçois : cabillaud, crevette, moules, œuf, pomme de terre, carotte, navet, Fenouil, sauce aioli</p>				
<p>Choucroute de la mer : (en saison, du 30/09 au 30/03) - choux cuit, pomme vapeur, dos de cabillaud, crevette, poisson fumé, moule, sauce beurre blanc.</p>				
<p>Zarzuella de Marisco : (spécialité Catalane) Pavé de lotte, crevettes, moules, calamars, cuisinés dans une sauce tomate accomodé de vin blanc, ail, oignons et safran et accompagné d'un riz .</p>				

La gamme BISTRONOMIE

Des plats issus de la Gastronomie Française

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

Le Porc Viande fraîche origine France		10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Cuisot de Porcelet : aux morilles / au Porto / au poivre vert					
Carré de Porcelet au jus d'agrumes		15,50	15,00	13,90	
Filet mignon en croûte sauce foie gras					
La Volaille Volaille fermière fraîche et Française					
Poulet fermier aux Morilles et à la crème					
Jambonette de Volaille farcie aux légumes, jus corsé					
Rable de lapin en ballotine au saveurs du sud et sur jus au Romarin		14,50	14,00	13,20	
Confit de cuisse de Canard et son jus aux pruneaux					
Suprême de Pintade au Vin Jaune et Chanterelles					
Cailles farcies foie gras et raisins sec		15,50	15,00	13,90	
Magret de Canard au Griotte et son jus au Cacao					
Le Bœuf et le Veau bœuf Charolais et veau Français					
Tajine de veau aux abricots sec et amandes		14,50	14,00	13,20	
Carré de veau sauce Forestière					
Ris de veau aux Morilles à la crème					
Filet de veau enrobé de sa mirepoix de légumes de saison en croûte de feuilletages, sauce au Porto		16,50	15,90	14,50	
Filet de Boeuf Wellington					
L' Agneau Viande fraîche origine France ou UE ou NZ					
Epaule d'agneau confite Jus au Banyuls					
Baron d'agneau farci épinard et raisins sec , jus aux d'agneau au Romarin		15,00	14,40	13,50	
Poisson et fruits de mer produits frais					
Filet de sandre , sauce vigneronne					
Andouillette du pêcheur sauce moutarde					
Gratin de St jacques à la fondue de poireaux					
Filet de Rouget , sauce au curry jaune		15,00	14,40	13,50	
Cassolette de la mer : poisson, crevette, moule, St Jacques crème de safran					
Gratin de Ravioles de Roman aux écrevisses					
Coquilles St Jacques en blanquette au senteurs d'anis					
Navarin printanier de la mer crème au safran		16,50	15,90	14,50	
Lotte à l'Armoricaine					

+ de 80
personnes
nous
consulter

Les garnitures

Toute la gamme pour accompagner vos plats

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Semoule	1,80	1,70	1,30	
Riz pilaf				
Pommes vapeurs persillées				
Tagliatelles ou Spaghetti, ou Torsades				
Gratin de courgette à la tomate	2,60	2,10	1,70	+ de 80 personnes nous consulter
Gratin de courge				
Purée de pomme de terre				
Purée de carottes				
Purée de céleri				
Endives braisées				
Gratin de choux fleur				
Choux de Bruxelles braisés				
Choux frisé braisé				
Carottes Vichy ou au jus				
Pommes boulangères				
Pommes sautées à la Lyonnaise				
Haricots vets au jus				
Fageots de haricots verts				
Flan de carotte au cumin				
Émincé de poireaux à la crème				
Epinard à la crème				
Champignons persillés				
Poêlé de légumes de saison				
Poêlé de racines				
Printanière de légumes				
Ratatouille				
Tian de légumes				
Gratin dauphinois	3,00	2,50	2,30	
Pommes Sarladaises				
Fond d'artichaud forestier				
Caponata Grecque				
Tajine de légumes d'été (en saison)				
Champignons à la crème				
Poêlé de champignons forestier				
Morilles à la crème	9,00	8,20	7,50	



La gamme VÉGÉTARIEN

Des recettes végétariennes afin de satisfaire tous le monde

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Parmentier de patate douces et lentilles				+ de 80 personnes nous consulter
Chili sin carné				
Paella aux légumes				
Tajine de légumes et semoule				
Lasagnes végétarienes	11,00	10,60	9,80	
Legumes d'été farcis au riz et légumes (en saison)				
Risotto asperges et				
Curry de lentilles corail au lait de coco				
Fallafels en sauce tomate				

N'hésitez pas a consulter sur notre site, notre menus Thai concocté par notre cheffe **Tata Wan** pour d'autres idées d'entées ou de desserts

