

Votre Partenaire Evenementiel Ant Culine Générosité Gastronomie





Apéritif / Cocktail / Vin d'Honneur

•	PAIN	SUE	PRI	SE	LE PAIN I	DE 40 PIECES	

CHARCUTERIE • FROMAGE	29,50 €
SAUMON FUME	39,50 €
GRAND LARGE (THON • CRABE • SALADE)	38,50 €
FRAICHEUR JAMBON <i>LE PAIN DE 48 PIECES</i>	
(SALADE • MAYONNAISE • JAMBON • CORNICHON)	35,50 €
POULET CURRY SALADE	39,50 €

• PAIN SURPRISE NAVETTE LE PAIN DE 25 PIECES 29,90 €

AU CHOIX: THON · CRABE · SALADE JAMBON • PATE • GOUDA

MINI CROISSANT GOURMAND PIECE 1,95 €

CRISPY BACON • THON-SALADE • CRABE-SALADE

 NAVET 	TE GARNIE 🔑	ECE				1,40 €
LANADONI	MOUSEE DE FOIE	NAINAOL ETTE	ENANAENITA I	THOMESALADE	CDADE CALADE	

• VERRINE COCKTAIL PIECE	3,50 €
ALL CHOIV : FOIE CDAS DOMME - SALIMON COLIMBLE - CHEVDE DOLVDON	• TOMATO DESTO

• PLATEAU DE CAI	NAPES DU TERROIR LES 24 PIECES	36,00 €
C LAMBON C CODDA	C CALINACNI ELINAE C TONANTE MOZZA DELLA	

• PLATEAU DE MINI WRAPS ASSORTIS LES 12 PIECES	21,60 €

THAT HAS DETRINE WHAT S ASSOCIATED LES IZ FIECES	21,000
4 SAUMON • 4 JAMBON CRU • 4 POULET	

PLATEAU DE MINI NAVETTES GARNIES LES 20 PIECES	22,00 €
5 JAMBON • 5 RILLETTES • 5 PATE • 5 MIMOLETTE	

PLATEAU DE FEUILLES BANANIER LES 12 PIECES	25,20 €

3 TARTARE DE RATATOUILLE DE LEGUMES • 3 PERLES MARINES 3 SALADE DE CREVETTES • 3 TARTARE DE COURGETTES

PLATEAU DE BRIOCHETTES GARNIES LES 10 PIECES	13,50 €
--	---------

5 THON • 5 CRABE

• PLATEAU DE MINI MAURICETTES ASSORTIES LES 30 PIECES 33,50

10 SAUMON • 10 THON PISTOU • 10 POULET CURRY

 MIGNARDISE SUCREE PIECE 1.50 €



www. est de 30 € dans un rayon de 15 km (au-delà nous consulter)



Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions, nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin. **Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande.** Merci de votre compréhension.

> Anuse-bouche à réchauffer

AUCUNE RESERVATION NE SERA REMBOURSEE

PLATEAU DE PETITS FOURS

LES 18 PIECES

24,90 €

PLATEAU DE MINI QUICHES

LES 12 PIECES

22,80€

PLATEAU DE MINI FEUILLETES SAUCISSES

LES 12 PIECES

12,80 €

PLATEAU DE MINI BURGERS

LES 10 PIECES

23,90 €

• PLATEAU DE TAPAS BRUXELLOIS SAUCE COCKTAIL LES 24 PIECES 21,60 €

VOLAILLE • SAUCISSE • LEGUMES

• PLATEAU DE TEMPURA CREVETTES SAUCE ASIATIQUE

LES 12 PIECES

21,90 €

> Planche apéritive

PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX ET SES 3 BLINIS CHANTILLY SALEE

6 PERS. - 600 G

49.90 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

5 PERS. - 700 G

42,90 €

GOUDA • CHIMAY • ROSETTE • JAMBON DE PAYS • ROULADE • TERRINE GRAND-MERE CORNICHONS • OIGNONS • BEURRE • 5 MINI PAINS BRETZEL

• PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

5 PERS. - 700 G

48,80€

JAMBON CRU ITALIEN • JAMBON CUIT TRUFFE • MORTADELLE ITALIENNE • SPIANATA
COPPA • SALAMI PARMESAN • CORNICHONS • OIGNONS • BEURRE • 5 MINI PAINS BRETZEL

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBERIQUE

5 PERS. - 700 G

52.50 €

JAMBON IBERIQUE • LOMO IBERIQUE • CHORIZO IBERIQUE

SALAMI ESPAGNOL • FUET IBERIQUE

CORNICHONS • OIGNONS • BEURRE • 5 MINI PAINS BRETZEL



Votre Partenaire Simulated Art Culine Générosité Gastronomie







Formule dinatoire





LUNCH FROID/CHAUD - 10 PERS.

FORMULE A 21,50 € PAR PERSONNE (12 UNITES PAR PERS.)

- LUNCH FROID

- 1 PAIN SURPRISE CHARCUTERIE/FROMAGE
- PLANCHE ITALIENNE (600 G) JAMBON CRU ITALIEN/JAMBON CUIT TRUFFE/MORTADELLE ITALIENNE SPIANATA/COPPA/SALAMI PARMESAN
- 12 WRAPS ASSORTIS (4 SAUMON/4 JAMBON CRU/4 POULET)
- 10 BUN'S CRISPY BACON
- LUNCH CHAUD (A RECHAUFFER)
 - 18 PETITS FOURS
 - 12 TEMPURA CREVETTES SAUCE ASIATIQUE
 - 12 MINI FEUILLETES SAUCISSES
 - 10 MINI BURGERS

COCKTAIL FROID - 30 PERS. FORMULE A 18.80 € PAR PERSONNE (10 UNITES PAR PERS.)

- 1 PAIN SURPRISE FRAICHEUR JAMBON (SALADE/MAYONNAISE/JAMBON/CORNICHON)
- 1 PAIN SURPRISE POLAIRE (DUO DE SAUMON/ŒUF DE TRUITE/RILLETTES DE POISSON/SAUMON FUME)
- 30 MINI MAURICETTES ASSORTIES (10 SAUMON/10 THON PISTOU/10 POULET CURRY)
- 30 BUN'S CRISPY BACON
- 30 MINI CROISSANTS GOURMANDS (15 THON-SALADE/15 CRABE-SALADE)
- 30 VERRINES COCKTAILS (10 FOIE GRAS POMME/10 SAUMON CRUMBLE/ 10 TOMATO PESTO)
- 30 MINI BAGELS AU SAUMON
- 24 CANAPES GARNIS (6 JAMBON/6 COPPA/6 SAUMON FUME/6 TOMATE MOZZARELLA)
- 1 PAIN SURPRISE AU NOIX (JAMBON/BACON/JAMBON SEC/EMMENTAL/SAUMON FUME)





Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions, nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin. **Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande.** Merci de votre compréhension.

> Formule dinatoire (suite)



• ECHOPPE FROIDE/ANIMATION CHAUDE - 20 PERS. FORMULE A 23,80 € PAR PERSONNE (11 UNITES PAR PERS.)

- ECHOPPE FROIDE

- 20 MINI NAVETTES GARNIES
 (5 JAMBON/5 MOUSSE DE FOIE/5 MIMOLETTE/5 EMMENTAL)
- PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX ET SES 20 BLINIS CHANTILLY SALEE (600 G)
- 1 PAIN SURPRISE FEUILLE (JAMBON/BACON/JAMBON SEC/EMMENTAL/SAUMON FUME)
- PLANCHE DE SAUCISSON, TERRINE ET CORNICHONS (600 G)

- ANIMATION CHAUDE (A RECHAUFFER)

- 20 MINI BURGERS
- 24 TAPAS BRUXELLOIS SAUCE COCKTAIL (VOLAILLE/SAUCISSE/LEGUMES)
- 20 MINI TARTIFLETTE
- 20 MINI PAELLA
- 20 MINI COUSCOUS BOULETTES
- --> EN OPTION 5,80 € LA PART
 PLATEAU DE 3 FROMAGES AFFINES
 (COMTE/BRIE DE MEAUX/CHEVRE CENDRE)

• COCKTAIL SPECIAL VIN D'HONNEUR - 50 PERS. FORMULE A 13,20 € PAR PERSONNE (9 UNITES PAR PERS.)

- 1 PAIN SURPRISE GRAND LARGE (THON/CRABE/SALADE)
- 50 MINI NAVETTES GARNIES (25 RILLETTES/25 MIMOLETTE)
- 1 PAIN SURPRISE CHARCUTERIE/FROMAGE
- 48 CANAPES DU TERROIR
 (12 JAMBON/12 COPPA/12 SAUMON FUME/12 TOMATE MOZZARELLA)
- 48 MINI WRAPS ASSORTIS (16 SAUMON/16 JAMBON CRU/16 POULET)
- 50 BRIOCHETTES GARNIES (25 THON/25 CRABE)
- 1 CROCODILE SURPRISE BRETZEL (THON/JAMBON/JAMBON CRU)
- 48 FEUILLES DE BANANIER
 (12 TARTARE DE RATATOUILLE DE LEGUMES/12 PERLES MARINES
 12 SALADES DE CREVETTES/12 TARTARE DE COURGETTES)
- 1 BUCHE MULTI/CEREALES SURPRISE (RILLETTES D'OIE/BŒUF SECHE/SAUMON FUME/FROMAGE FRAIS)



Votre Partenaire





LA PART

Carte au choir (A PARTIR DE 5 PERS.)

Pensez éserver

LES PRIX DE NOS ENTREES ET PLATS SONT VENDUS A EMPORTER ET A RECHAUFFER PAR VOS SOINS

	LES ENTREES FROIDES	LA PART
	LANGUE LUCULLUS ET SA CONFITURE DE FIGUES/PETITE BRIOCHE	13,90 €
	FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SA CONFITURE D'OIGNONS PETITE BRIOCHE	18,10 €
	SAUMON EN BELLEVUE ET SA PETITE TOMATE GARNIE AU THON (MINIMUM 10 PERS.)	11,10 €
	PLATEAU DE SAUMON FUME ET SES CREVETTES ROSES	14,80 €
•	LES ENTREES CHAUDES	LA PART
	CASSOLETTE DE ST-JACQUES A LA NORMANDE	13,40 €
	PAVE DE SAUMON A L'HOLLANDAISE ET SES ASPERGES VERTES	12,90 €
	FILET DE SOLE A L'OSTENDAISE	12,80 €
	LOTTE A L'ARMORICAINE ET SES PETITS LEGUMES	13,80 €
	ESCALOPE DE RIS DE VEAU DEGLACE AU MADERE ET SES MORILLES	13,80 €
•	LES PLATS CHAUDS	LA PART
	PAVE DE BŒUF AUX 5 POIVRES	20,60 €
	PAVE DE VEAU A LA TRUFFE	21,30 €
	SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AUX MORILLES	19,10 €
	CARRE D'AGNEAU ROTI EN PERSILLADE PETIT JUS A L'ESTRAGON	20,80 €
	JAMBON DE PORC BRAISE SAUCE MADERE	16,80 €

L'ACCOMPAGNEMENT DES PLATS (2 LEGUMES AU CHOIX)

GRATIN DE COURGETTES/GATEAU PETITE RATATOUILLE/SALSIFIS AU GRATIN ENDIVE BRAISEE/FLAN AUX 2 CAROTTES/EPINARDS A LA CREME GRATIN DAUPHINOIS/POMME DUCHESSE/POMME DE TERRE NEUFCHATEL POMME DE TERRE ARDENNAISE/POMME DE TERRE A LA TRUFFE RAPE DE POMMES DE TERRE LE LEGUME SANS LE PLAT CHAUD LA PART 2,95 €

LES FROMAGES

LE PLATEAU DE 5 FROMAGES AFFINES 8,90 € LE BRIE DE MEAUX AFFINE 5,60 €



av **Xwrausw** est de **30 €** dans un rayon de **15 km** (au-delà nous consulter)



Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions, nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin. Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande. Merci de votre compréhension.

> Les plateaux repas



LE PLATEAU 23,80 € / A PARTIR DE 5 PLATEAUX

• LE PLATEAU N°1

- SAUMON FUME ET SA SALADE DE PERLES MARINES
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES SALADE PIEMONTAISE
- BRIE
- PAIN/BEURRE
- VERRINE AUX FRUITS ROUGES
- COUVERT/SERVIETTE

LE PLATEAU N°2

- SALADE D'AVOCATS AUX CREVETTES VINAIGRETTE CITRONNEE
- EMINCE D'AGNEAU CUIT BASSE TEMPERATURE A L'ESTRAGON SALADE MAROCAINE
- COMTE ET SA CONFITURE DE FIGUES
- PAIN/BEURRE
- FRAMBOISINE
- COUVERT/SERVIETTE

LE PLATEAU N°3

- SAUMON ROSE A LA PARISIENNE
- ROTI DE DINDE AU COULIS DE TOMATES FRAICHES SALADE NAPOLI
- BUCHETTE DE CHEVRE CENDRE
- PAIN/BEURRE
- CROQUANT AU CHOCOLAT
- COUVERT/SERVIETTE

• LE PLATEAU N°4

- EMINCE DE MELON CHARENTAIS CHIFFONNADE DE JAMBON DE SERRANO
- TRANCHE DE LARD A LA MOUTARDE SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSA
- BRIE DE MEAUX
- PAIN/BEURRE
- TARTE AU CITRON MERINGUEE
- COUVERT/SERVIETTE



Votre Partenaire Art Culine Générosité Gastronomie







> Bullets broids



POUR TOUTE COMMANDE MINIMUM DE 20 PERSONNES

BUFFET FROID

A 25,40 € PAR PERSONNE

- ECLAT DE SAUMON ROSE EN BELLEVUE
- PETITE TOMATE MARAICHERE AU CRABE
- PECHE AU THON ET A LA CIBOULETTE
- BUFFET DE SALADES (6 VARIETES 300 G/PERS.) : CAROTTES/CELERI/POMMES DE TERRE PERSILLEES TABOULE/SALADE DE PATES NAPOLI/SALADE PIEMONTAISE
- LARD ROTI A LA MOUTARDE
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES
- PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 SORTES)
- PETITS PAINS VARIES ET BEURRE
- CONDIMENTS ET SAUCES

BUFFET FROID

A 27.20 € PAR PERSONNE

- PLATEAU D'ŒUFS MIMOSA A LA RUSSE
- ARTICHAUT NORVEGIEN
- PETITE TOMATE AU THON
- BUFFET DE SALADES (6 VARIETES 300 G/PERS.) : CAROTTES/CELERI/BETTERAVES/TABOULE SALADE DE MINI PENNE A L'ITALIENNE/SALADE PIEMONTAISE
- ROTI DE PORC EN GELEE
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES
- PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 SORTES)
- PETITS PAINS VARIES ET BEURRE
- CONDIMENTS ET SAUCES



Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions, nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin.

Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande.

Merci de votre compréhension.

> Buffets froids (suite)





POUR TOUTE COMMANDE MINIMUM DE 20 PERSONNES

BUFFET FROID

A 26,50 € PAR PERSONNE

- SAUMON BELLEVUE SUR SON LIT DE MACEDOINES DE LEGUMES
- PETITE TOMATE MARAICHERE AU CRABE
- PATE EN CROUTE RICHELIEU
- BUFFET DE SALADES (6 VARIETES 300 G/PERS.):
 DUO DE CRUDITES/CONCOMBRES A LA CREME/TABOULE
 SALADE DU SOLEIL/SALADE PIEMONTAISE
 SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSA
- JAMBON DE BOURGOGNE
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES
- PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 SORTES)
- PETITS PAINS VARIES ET BEURRE
- CONDIMENTS ET SAUCES

BUFFET FROID

A 31.40 € PAR PERSONNE

- FOIE GRAS DE CANARD ET SA PETITE BRIOCHE CONFITURES VARIEES
- TERRINE AUX 2 SAUMONS
- PECHE AU THON ET A LA CIBOULETTE
- BUFFET DE SALADES (6 VARIETES 300 G/PERS.):
 CAROTTES/BETTERAVES/POMMES DE TERRE PERSILLEES
 DUO DE CRUDITES/TABOULE/SALADE PIEMONTAISE
- ROTI DE JAMBON BRAISE
- ROTI DE BŒUF CUIT AUX HERBES
- PLATEAU DE CHARCUTERIE (5 SORTES)
- PETITS PAINS VARIES ET BEURRE
- CONDIMENTS ET SAUCES



chel Votre Partenaire > Éximementiel Art Culine Générosité Gastronomie







Pensez à réserver !

POUR 40 PERSONNES MECHOUI/CULOTTES D'AGNEAU

- ASSORTIMENT DE 3 SAUCISSES ET 1 MERGUEZ
- BUFFET DE SALADES : TABOULE ORIENTAL/SALADE PIEMONTAISE DUO DE CRUDITES/SALADE DE PATES NAPOLI
- CULOTTES D'AGNEAU ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- RATATOUILLE NICOISE
- PETITS PAINS VARIES

TOTAL 1648 € soit

POUR 30 PERSONNES MECHOUI/AGNEAU ENTIER

- PLATEAU DE 5 SORTES DE CHARCUTERIE
- BUFFET DE SALADES : BETTERAVES/TABOULE/SALADE DU SOLEIL SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSA
- 1 AGNEAU ENTIER ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- RATATOUILLE NICOISE
- PETITS PAINS VARIES

TOTAL 194 € soit

POUR 40 PERSONNES MECHOUI/COCHON ENTIER

- SAUMON EN BELLEVUE
- TOMATE GARNIE AU THON
- 1 COCHON ENTIER ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- HARICOTS BLANCS COCOS CUISINES
- PETITS PAINS VARIES



POUR 50 PERSONNES MECHOUI/JAMBON DE PORC

- ASSORTIMENT DE 3 GRILLADES ET 1 SAUCISSE BARBECUE
- BUFFET DE SALADES : CAROTTES/LENTILLES/TABOULE SALADE DE POMMES DE TERRE PERSILLEES
- JAMBONS DE PORC ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- HARICOTS BLANCS COCOS CUISINES
- PETITS PAINS VARIES





what we st de 30 € dans un rayon de 15 km (au-delà nous consulter)



Afin de servir notre clientèle dans les meilleures conditions, nous vous prions de bien vouloir commander et régler d'avance au magasin. **Munissez-vous de votre bon numéroté le jour de votre commande.** Merci de votre compréhension.

> Formule Mechoni Party (suite)



POUR 40 PERSONNES MECHOUI/MIX GRILL DE VIANDES

- MEDAILLON DE SAUMON
- TOMATE GARNIE AU CRABE
- ECHINE DE PORC/ENTRECOTE/CARRE DE VEAU
 GIGOT D'AGNEAU ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- FAGOT DE HARICOTS VERTS
- PETITS PAINS VARIES



• POUR 30 PERSONNES MECHOUI/CARRE DE VEAU

- LANGUE LUCULLUS ET SA BRIOCHE
- CARRE DE VEAU ENTIER ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- FAGOT DE HARICOTS VERTS
- PETITS PAINS VARIES

TOTAL 1425 € soit 47,50 € /PERS.

• POUR 30 PERSONNES FORMULE BARBECUE ARGENTIN

- PLATEAU DE 5 SORTES DE CHARCUTERIE
- BUFFET DE SALADES :
 CAROTTES/CELERI/POMMES DE TERRE PERSILLEES
 TABOULE MERIDIONNAL
- 1 BROCHETTE DE BŒUF/1 TRANCHE DE LARD MARINE 1 MERGUEZ/1 SAUCISSE AUX HERBES ET SES SAUCES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- RATATOUILLE NICOISE
- PETITS PAINS VARIES

• POUR 30 PERSONNES MECHOUI/GAMBETTE DE PORC

BUFFET ITALIEN:

JAMBON CRU/MORTADELLE/COPPA/SALAMI TOMATE MOZZARELLA/ARTICHAUTS A L'HUILE COURGETTES ET AUBERGINES GRILLEES/TOMATES SECHEES

TOTAL 1173 € soit 39,10 € /PERS.

Norweau

TOTAL

soit 5,70 €

PERS.

- GAMBETTE DE PORC ET SES SAUCES
- GRATIN DAUPHINOIS
- DUO DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES
- PETITS PAINS VARIES



Nos formules Mechouis comprement:

APPAREIL A MECHOUI + 1 EMPLOYE : 4H DE CUISSON ET DECOUPE, SERVICE EN SELF DEVANT L'APPAREIL

(TOUTE HEURE SUPPLÉMENTAIRE SERA FACTURÉE)



> Les poèles géantes



PRATIQUE ET SIMPLE, IDÉAL POUR TOUTES VOS OCCASIONS, IMPRESSIONNEZ VOS INVITÉS!

NOS POELES GEANTES SONT A EMPORTER ET A RECHAUFFER PAR VOS SOINS

LA TARTIFLETTE

PREPARE AVEC DES POMMES DE TERRE, DES OIGNONS, DES LARDONS FUMES ET LE REBLOCHON DE SAVOIE A.O.C, CREME FRAICHE



LA CROZIFLETTE

PREPARE AVEC LES CROZETS DE SAVOIE AU SARAZIN, DES OIGNONS, DES LARDONS FUMES ET LE REBLOCHON DE SAVOIE A.O.C, CREME FRAICHE



LE CASSOULET MAISON

PREPARE AVEC DES HARICOTS BLANCS A LA TOMATE, DES POMMES DE TERRE, SAUCISSE DE STRASBOURG, SAUCISSON A L'AIL, LARD CUIT, SAUCISSE FUMEE, SAUCISSON DE PARIS



• LA PAELLA ROYALE

RIZ, FRUITS DE MER, SCAMPIS, MOULES, POULET, CHORIZO, LOTTE



• LE POULET BASQUAISE

HAUT DE CUISSE DE POULET, LEGUMES BASQUAISE ACCOMPAGNE DE RIZ



LA CARBONNADE FLAMANDE

MORCEAUX DE PALERON DE BŒUF CUIT A LA BIERE, ACCOMPAGNE SOIT DE FRITES OU PUREE



LA CHOUCROUTE GARNIE

CHOUX, POMMES DE TERRE, SAUCISSE DE FRANCFORT, SAUCISSE FUMEE, TRANCHE DE POITRINE CUITE, SAUCISSON A L'AIL, MORCEAUX DE CERVELAS



LE COUSCOUS

COMPOSE DE 4 VIANDES POULET, MERGUEZ, AGNEAU, BOULETTE DE BŒUF, LEGUMES ET SEMOULE



• LA PASTA PARTY (AU CHOIX)

PENNE ET LA SAUCE BOLOGNAISE, GRUYERE/FUSILLI CARBONARA PATE CONCHIGLIE AU SAUMON



• LE COQ A LA BIERE

MORCEAU DE COQ CUISINE SERVI AVEC DES FRITES OU DE LA PUREE



• LE SAUTE DE VEAU A LA CREME

MORCEAU DE VEAU MAIGRE, CHAMPIGNONS, RIZ



LA POTEE A L'ANCIENNE

CHOUX VERTS, CAROTTES, POMMES DE TERRE, MORCEAUX DE SAUCISSE DE MORTEAUX, LARD CUIT, SAUCISSE FUMEE, SAUCISSON A L'AIL, SAUCISSE DE STRASBOURG



• LA TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS

MORCEAUX D'AGNEAU MAIGRE, ABRICOTS, SEMOULE

LA PART 14,90 €

• LE FILET MIGNON DE PORC A LA BIERE DE JENLAIN

FILET MIGNON DE PORC CUISINE A LA BIERE SERVI AVEC DES FRITES OU DE LA PUREE



 SOT L'Y LAISSE DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS SERVI AVEC DU RIZ



AIGUILLETTE DE POULET

SAUCE AU MAROILLES SERVI AVEC DES FRITES OU DE LA PUREE

