MENUS CHAMPETRES à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

N'hésitez pas à nous demander un devis
Selon le lieu et le nombre de convives, des frais de déplacements pourront être facturés en sus

ENTREE : 5,50 €
Buffet de Salades Gourmandes (cf. page du site)
ou Brasucade 400g
ou 1/4 Melon - Jambon en tranche d'environ 50g (selon la saison)
ou Assortiment de Charcuteries de Lozère

DESSERT : 2,50 €
Salade de fruits frais
ou 3 Minis Nougat Glacé maison, sa Tuile aux Amandes maison et son coulis de Fruits Rouges
ou Tartes (cf. page suivante)
20€ la tarte de 8 parts

VAISSELLE JETABLE en BOIS : 2,00 €
Assortiment complet de vaisselle jetable (1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère, 1 Assiette GM, 1 Assiette PM et 1 Verre)

VAISSELLE "EN DUR" : 3,00 €
1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère, 1 Assiette GM, 1 Assiette PM, 1 Verre
AMENE PROPRE ET REPRIS SALE.

PAIN : 1,50 € 2 pains individuels de 60g

NAPPE : 1,50 €

LE CAFE ET SES TASSES JETABLES : 0,50 €

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES 4,50 € (cf. page suivante)

ASSORTIMENT DE GÂTEAUX MAISON : 30 € le gâteau de 10 parts
(cf. page suivante) **108 € le gâteau de 36 parts**

Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR
ZAHQE - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE
06 70 03 85 59
06 83 89 57 08
www.emilien-et-angelique-mejean-traiteur.com

MENUS CHAMPETRES - Entrées

Buffet de Salades Gourmandes :

Voir le site www.emilien-et-angelique-mejean-traiteur.com
Page "Buffet de salades gourmandes"

Assortiment de Charcuteries de Lozère :

o Saucisse sèche de Lozère
o Patés maison
o Jambon sec de Lozère (10 mois de séchage)
o Saucisson sec de Lozère

La Brasucade :

Découvrez le soleil de la Méditerranée !

Venez découvrir cette véritable recette gourmande, préparée et dégustée autour d'un apéritif authentique.

La Brasucade de moules est une tradition des bords de L'Etang de Thau.
Nous nous sommes appropriés la recette et l'avons ajusté à notre convenance.

Le principe de notre Brasucade est de faire cuire les moules sur une plaque à rôtir et de les arroser d'une marinade d'huile.
Cette huile d'olive parfumée conduira le fin gourmet sur le chemin de la dégustation avec délice. Il découvrira une symphonie de saveurs authentiques du midi. Le goût plaît à tous, même aux enfants, au palais si sensible. Ce plat est apprécié tant pour les saveurs que pour le spectacle.

Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

MENUS CHAMPETRES - Nos Poêlées

La Ratatouille : Tomates, Oignons, Poivrons, Aubergines, Courgettes.
La Poêlée façon Basquaise : Tomate, poivron, oignon, olive, fève, chorizo, piment d'Espelette.
La Poêlée Gourmande : Pomme de terre, oignon, lardons, carotte, petit pois, fève.
La Poêlée Forestière : Cèpes, Girolles, Champignons de Paris, Petits pois.

MENUS CHAMPETRES - Fromage et Desserts

Assortiment de 3 Fromages :
o AOC Pélardon
des Cévennes - Lozère
o Bleu de brebis
Ferme Seguin de Blayac - Séverac d'Aveyron
o Laguiole fermier
La ferme du Teil de St Germain du Teil

Tartes :
o Tarte Poire-Chocolat
o Tarte aux Framboises
o Tarte aux Fraises (selon la saison)
o Tarte Poire Amandine
o Tarte aux Pommes
o Tarte aux Mirabelles
o Tarte aux Prunes
o Tarte à la Rhubarbe
o Tarte Chocolat Coco
o Tarte aux Fruits Rouges (selon la saison)
o Tarte aux Abricots
o Tarte Citron
o Tarte Chocolat
o Tarte à l'Orange
o Tourte aux Pruneaux
o Tarte médiévale aux Fruits Secs

Gâteaux :
o Framboisier
o Poirier
o Tutti Frutti
o Fraisier (selon la saison)
o Mille feuille Fraise / Chocolat
o Tiramisu Café
o Tiramisu Spéculoos
o Tiramisu Fruits Rouges
o Forêt noire
o Duo de Chocolat
o Trianon
o Brookies
o Mille-feuilles
o Bavarois à l'Abricot
o Gâteau mousse Praliné
o Gâteau à la Vanille et aux Amandes
o Carré gourmand au beurre de Cacahuète
o Brownies aux cacahuètes et aux 2 chocolats

Choix à la carte :
Possibilité de choisir un assortiment de gâteau et/ou de tartes,
Possibilité de choisir un ou plusiers parfums,
Possibilités de décorer les gâteaux en fonction du thème du repas.

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

CUISSON A LA BROCHE au FEU DE BOIS

COCHON DE LAIT accompagné de :

	50 à 99 pers.	100 à 299 pers.	300 à 449 pers.	450 à 599 pers.
Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,50 €	16,00 €	15,50 €	15,00 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	**16,50 €**	**16,00 €**		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,50 €	15,00 €	14,50 €	14,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €

MECHOUI accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,50 €	16,00 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	**16,50 €**	**16,00 €**
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,50 €	15,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,50 €	14,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,50 €	14,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,50 €	14,00 €

PIECE DE BŒUF accompagné de : (Cœur de rumsteck)

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,50 €	16,00 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	**16,50 €**	**16,00 €**
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,50 €	15,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,50 €	14,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,50 €	14,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,50 €	14,00 €

GIGOT D'AGNEAU accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,50 €	16,00 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	**16,50 €**	**16,00 €**
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,50 €	15,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,50 €	14,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,50 €	14,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,50 €	14,00 €

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

SPECIALITES DE NOTRE TERROIR

SAUCISSE accompagné de :

	50 à 99 pers.	100 à 299 pers.	300 à 449 pers.	450 à 599 pers.
Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	**12,50 €**	**12,00 €**		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	11,50 €	11,00 €	10,50 €	10,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €

PORC MIEL ET GINGEMBRE accompagné de : (Spécialité médiévales)

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	**12,50 €**	**12,00 €**		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	11,50 €	11,00 €	10,50 €	10,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €

FILET DE TRUITE accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	**12,50 €**	**12,00 €**		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	11,50 €	11,00 €	10,50 €	10,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	10,50 €	10,00 €	9,50 €	9,00 €

POTEE AUVERGNATE accompagné de :

Saucisse fraiche, Poitrine de porc, Pomme de terre, Carotte, Navet et Choux Vert	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

POUTEILLE accompagné de :

Pomme de terre Vapeur	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

PETITS SALES aux Lentilles composé de :

Saucisse fraiche, Poitrine de porc, Lentilles vertes et épices	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

PILONS DE POULETS POÊLES accompagné de :

Pilon de poulet,… Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

SPECIALITES D'AILLEURS

MAGRET DE CANARD A LA PLANCHA accompagné de : (Sauce aux cèpes)

	50 à 99 pers.	100 à 299 pers.	300 à 449 pers.	450 à 599 pers.
Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,50 €	16,00 €	15,50 €	15,00 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	**16,50 €**	**16,00 €**		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,50 €	15,00 €	14,50 €	14,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €

SAUTE DE CANARD AUX CEPES accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	14,50 €	14,00 €	13,50 €	13,00 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	**14,50 €**	**14,00 €**		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	13,50 €	13,00 €	12,50 €	12,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	12,50 €	12,00 €	11,50 €	11,00 €

BRASUCADE DE MOULE 700g accompagné de :

Gaufres de Pomme de terre	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

PAELLA composé de :

Riz, Cuisse de Poulet, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	**11,50 €**	**11,00 €**	**10,50 €**	**10,00 €**

PASTELLA composé de :

Macaroni, Cuisse de Poulet, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	**11,50 €**	**11,00 €**	**10,50 €**	**10,00 €**

JAMBALAYA composé de :

Riz (variante de la paëlla), Blanc de Poulet, Merguez, Oignons, Poivrons, Tomates, Crevettes, Epices et Citron.	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

PAELLA DE LA MER composé de :

Riz, Filet de Lotte, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	**12,50 €**	**12,00 €**	**11,50 €**	**11,00 €**

CASSOULET composé de :

Haricot Blanc, Saucisse fraiche de Porc, Poitrine de Porc, Manchon de Canard	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

AMBROISINE DE POULET composé de :

Pilon de poulet, crème, Abricots secs, Raisins secs, oignons,… Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

POULET BASQUAISE composé de :

Pilon de poulet, Oignons, Poivrons et Tomates. Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

LASAGNES NAPOLITAINES composé de :

Viande de porc, Sauce Tomate, Parmesan, Mozzarelle, Feuille de Lasagne,…	**10,50 €**	**10,00 €**	**9,50 €**	**9,00 €**

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds en formule

CUISSON A LA BROCHE au FEU DE BOIS

1 plat principal + 1 entrée au choix + 1 dessert au choix

+ Vaisselle jetable — **Assortiment de gâteau maison : 0,5 € de supplément** — **+ Vaisselle en "dur"**

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

COCHON DE LAIT accompagné de :

450 à 599 pers.	300 à 449 pers.	100 à 299 pers.	50 à 99 pers.		50 à 99 pers.	100 à 299 pers.	300 à 449 pers.	450 à 599 pers.
23,00 €	23,50 €	24,00 €	24,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	25,50 €	25,00 €	24,50 €	24,00 €
		24,00 €	**24,50 €**	**ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)**	**25,50 €**	**25,00 €**		
22,00 €	22,50 €	23,00 €	23,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €	23,50 €	23,00 €
21,00 €	21,50 €	22,00 €	22,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €	22,50 €	22,00 €
21,00 €	21,50 €	22,00 €	22,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €	22,50 €	22,00 €
21,00 €	21,50 €	22,00 €	22,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €	22,50 €	22,00 €

MECHOUI accompagné de :

24,00 €	24,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	25,50 €	25,00 €
24,00 €	**24,50 €**	**ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)**	**25,50 €**	**25,00 €**
23,00 €	23,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €
22,00 €	22,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €
22,00 €	22,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €
22,00 €	22,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €

PIECE DE BŒUF accompagné de :

(Cœur de rumsteck)			(Cœur de rumsteck)	
24,00 €	24,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	25,50 €	25,00 €
24,00 €	**24,50 €**	**ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)**	**25,50 €**	**25,00 €**
23,00 €	23,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €
22,00 €	22,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €
22,00 €	22,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €
22,00 €	22,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €

GIGOT D'AGNEAU accompagné de :

24,00 €	24,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	25,50 €	25,00 €
24,00 €	**24,50 €**	**ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)**	**25,50 €**	**25,00 €**
23,00 €	23,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €
22,00 €	22,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €
22,00 €	22,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €
22,00 €	22,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds en formule

SPECIALITES DE NOTRE TERROIR

1 plat principal + 1 entrée au choix + 1 dessert au choix

+ Vaisselle jetable — **Assortiment de gâteau maison : 0,5 € de supplément** — **+ Vaisselle en "dur"**

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

450 à 599 pers.	300 à 449 pers.	100 à 299 pers.	50 à 99 pers.		50 à 99 pers.	100 à 299 pers.	300 à 449 pers.	450 à 599 pers.
				SAUCISSE accompagné de :				
19,00 €	19,50 €	20,00 €	20,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	21,50 €	21,00 €	20,50 €	20,00 €
		20,00 €	**20,50 €**	**ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)**	**21,50 €**	**21,00 €**		
19,00 €	19,50 €	19,00 €	19,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	20,50 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
19,00 €	19,50 €	19,00 €	18,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
19,00 €	19,50 €	19,00 €	18,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
19,00 €	19,50 €	19,00 €	18,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
		(Spécialité médiévales)		**PORC MIEL ET GINGEMBRE** accompagné de :	(Spécialité médiévales)			
19,00 €	19,50 €	20,00 €	20,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	21,50 €	21,00 €	20,50 €	20,00 €
		20,00 €	**20,50 €**	**ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)**	**21,50 €**	**21,00 €**		
18,00 €	18,50 €	19,00 €	19,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	20,50 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
17,00 €	17,50 €	18,00 €	18,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
17,00 €	17,50 €	18,00 €	18,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
17,00 €	17,50 €	18,00 €	18,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
				FILET DE TRUITE accompagné de :				
19,00 €	19,50 €	20,00 €	20,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	21,50 €	21,00 €	20,50 €	20,00 €
		20,00 €	**20,50 €**	**ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)**	**21,50 €**	**21,00 €**		
18,00 €	18,50 €	19,00 €	19,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	20,50 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
17,00 €	17,50 €	18,00 €	18,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
17,00 €	17,50 €	18,00 €	18,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
17,00 €	17,50 €	18,00 €	18,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
				POTEE AUVERGNATE accompagné de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	Saucisse fraiche, Poitrine de porc, Pomme de terre, Carotte, Navet et Choux Vert	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**
				POUTEILLE accompagné de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	**Pomme de terre Vapeur**	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**
				PETITS SALES aux Lentilles composé de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	Saucisse fraiche, Poitrine de porc, Lentilles vertes et épices	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**
				PILONS DE POULETS POÊLES accompagné de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	Pilon de poulet,… Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds en formule

SPECIALITES D'AILLEURS

1 plat principal + 1 entrée au choix + 1 dessert au choix

Assortiment de gâteau maison :0,5 € de supplément

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

+ Vaisselle jetable					+ Vaisselle en "dur"			
450 à 599 pers.	300 à 449 pers.	100 à 299 pers.	50 à 99 pers.		50 à 99 pers.	100 à 299 pers.	300 à 449 pers.	450 à 599 pers.
				MAGRET DE CANARD A LA PLANCHA accompagné de :		(Sauce aux cèpes)		
23,00 €	23,50 €	24,00 €	24,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	25,50 €	25,00 €	24,50 €	24,00 €
		24,00 €	**24,50 €**	**ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)**	**25,50 €**	**25,00 €**		
23,00 €	23,50 €	23,00 €	23,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €	23,50 €	23,00 €
23,00 €	23,50 €	23,00 €	22,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €	22,50 €	22,00 €
23,00 €	23,50 €	23,00 €	22,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €	22,50 €	22,00 €
23,00 €	23,50 €	23,00 €	22,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €	22,50 €	22,00 €
				SAUTE DE CANARD AUX CEPES accompagné de :				
21,00 €	21,50 €	22,00 €	22,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	23,50 €	23,00 €	22,50 €	22,00 €
		22,00 €	**22,50 €**	**ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)**	**23,50 €**	**23,00 €**		
20,00 €	20,50 €	21,00 €	21,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	22,50 €	22,00 €	21,50 €	21,00 €
19,00 €	19,50 €	20,00 €	20,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	21,50 €	21,00 €	20,50 €	20,00 €
19,00 €	19,50 €	20,00 €	20,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	21,50 €	21,00 €	20,50 €	20,00 €
19,00 €	19,50 €	20,00 €	20,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	21,50 €	21,00 €	20,50 €	20,00 €
				BRASUCADE DE MOULE 700g accompagné de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	**Gaufres de Pomme de terre**	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**
				PAELLA composé de :				
18,00 €	**18,50 €**	**19,00 €**	**19,50 €**	Riz, Cuisse de Poulet, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	**20,50 €**	**20,00 €**	**19,50 €**	**19,00 €**
				PASTELLA composé de :				
18,00 €	**18,50 €**	**19,00 €**	**19,50 €**	Macaroni, Cuisse de Poulet, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	**20,50 €**	**20,00 €**	**19,50 €**	**19,00 €**
				JAMBALAYA composé de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	Riz (variante de la paëlla), Blanc de Poulet, Merguez, Oignons, Poivrons, Tomates, Crevettes, Epices et Citron.	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**
				PAELLA DE LA MER composé de :				
19,00 €	**19,50 €**	**20,00 €**	**20,50 €**	Riz, Filet de Lotte, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	**21,50 €**	**21,00 €**	**20,50 €**	**20,00 €**
				CASSOULET composé de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	Haricot Blanc, Saucisse fraiche de Porc, Poitrine de Porc, Manchon de Canard	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**
				AMBROISINE DE POULET composé de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	Pilon de poulet, crème, Abricots secs, Raisins secs, oignons,… Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**
				POULET BASQUAISE accompagné de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	Pilon de poulet, Oignons, Poivrons et Tomates. Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**
				LASAGNES NAPOLITAINES composé de :				
17,00 €	**17,50 €**	**18,00 €**	**18,50 €**	Viande de porc, Sauce Tomate, Parmesan, Mozzarelle, Feuille de Lasagne,…	**19,50 €**	**19,00 €**	**18,50 €**	**18,00 €**