

Repas Dominical

- 6 personnes minimum -

ENTREE DE SALADE COMPOSEES ET/OU CHARCUTERIES

(2 crudités au choix ou 1 crudité et un plateau de charcuteries de 6 a 12 personnes

au-delà, 3 crudités au choix ou 2 crudités et 1 plateau de charcuteries)

Piémontaise, Céleri Rémoulade, Carottes Râpées, Taboulé, Taboulé 3 agrumes, Salade Exotique, Salade Multicolore, Riz au Thon, Salade de Bœuf Cuit, Salade Lyonnaise, Printanière, Salade de Cervelas, Chou Rouge, Harengs, Betteraves

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES (en fonction du choix ci-dessus)

1 Tranches de Rosette, 2 Tranches de Saucisson à l'Ail, 1 Tranche de Jambon Sec, 1/4 de Tranche de Terrine de Campagne à l'ancienne.

PLAT CHAUD

Blanquette de Poule, Bœuf Bourguignon, Goulasch Hongroise, Bœuf à la Tomate et aux Zeste d'Oranges, Veau au Chorizo, Ossobuco de Veau, Poulet Barbouille, Rôti de Porc Orloff, Coq au Vin, Pintade en sauce

ACCOMPAGNEMENTS

Milles Feuilles de Pommes de Terre OU Gratin de Courgettes OU Riz Pilaf OU Jardinière de Légumes OU Haricots Verts OU Pommes Vapeur

FROMAGES / SALADE

Brie, Chèvre, Emmental

DESSERT

Mousse au chocolat, Crème Brûlée, Crème Spéculos, Tarte aux pommes... (en fonction de l'inspiration du moment)

EXTRAS

Condiments (Mayonnaise, Vinaigrette, Cornichons).

Prix par personne : 19,90€