

Plat unique

en plat de 4 personnes à poser sur table.

Choucroute : 11€ ttc la part

Chou, pommes de terre, 1 tr de lard,
1 part de petit salé, 1 saucisse de Francfort
1 petit cervelas et 1 tr de saucisson à l'ail

Cassoulet : 12€ ttc la part

1 part de confit de canard, 1 saucisse de Toulouse,
1 tr de lard de poitrine, 1 tr de saucisson à l'ail,
haricots blancs

Tartiflette : 10€ ttc la part

(en plat de 6 ou de 8 personnes)
Lardons, oignons, pommes de terre, reblochon

Goulash de bœuf : 11€ ttc la part

Paleron (150 à 180 grs/pers) oignons, tomates, paprika avec pommes de terre vapeur.

Lasagnes au saumon : 11€ ttc la part

Avec épinards

Coq au vin : 11€ ttc la part (à partir de 10 personnes)

½ cuisse (150 à 180 grs/pers) avec gratin dauphinois ou pommes de terre vapeur.

Potée : 12€ ttc la part (à partir de 15 personnes)

1 part de palette ½ sel, 1 saucisse fumée,
chou vert, carottes, navets, pommes de terre

Pot au feu : 12€ ttc la part (à partir de 15 personnes)

Bœuf (150 à 180 grs/pers en paleron et gîte), poireaux, carottes,
Navets, pommes de terre

Choucroute de la mer : 16 € ttc la part (à partir de 15 personnes)

1 part de saumon, 1 part de haddock, 1 part de lotte,
1 langoustine, chou, pommes de terre, st jacques, sauce beurre blanc.

Couscous : 12 € ttc la part (à partir de 30 personnes)

1 part d'agneau, 1 merguez, 1 part de poulet, légumes couscous, semoule + sauce harissa.

Paella : 14 € ttc la part (à partir de 30 personnes)

1 part de porc, 1 part de poulet, 1 tr de chorizo
Moules, calamars, crevettes, 1 langoustine, riz au safran