

## Conditions pour commander :

- \* **Minimum 5 jours avant.**
- \* **Pour 8 personnes et plus**
- \* **Pour tous les convives à l'identique.**

Prix indiqués par personne.

### Les Entrées :

- \* Fricassée de Gambas, coulis de corail et Pleurotes 13€
- \* Terrine de Foie gras Maison et chutney aux fruits secs 10 €
- \* Tourte feuilletée aux gésiers et mesclun de salade 9 €

### Les Plats (garniture au choix incluse):

- \* Brandade de Morue, accras, crevettes et pesto 9 €
- \* Pavé de veau, jus à la sarriette 13 €
- \* Suprême de poulet et sauce au vin de noix 9 €
- \* Paëlla (encornets, moules, chorizo, gambas et poulet) 10 €
- \* Couscous agneau/merguez ou merguez/poulet 10 €
- \* Blanquette de veau traditionnelle 9 €
- \* Sauté de veau aux olives 9 €
- \* Porc au caramel 9 €

### Les Garnitures : (garniture seule : 3.5 €/personne)

- \* Gratin Dauphinois
- \* Petits légumes de saison
- \* Ecrasé de pommes de terre à la tomate confite et ciboulette
- \* Aligot
- \* Polenta crémeuse forestière
- \* Purée de patate douce
- \* Purée de potimarron (en saison d'octobre à février)

**SI VOUS ESTES MOINS DE 8,  
DEMANDEZ NOS PLATS CUISINES DISPONIBLES AU MAGASIN  
AU 05 63 91 57 08 (Caussade) et 05 63 66 03 17 (Septfonds)**

### NOUS RAPPELONS QUE :

**Nos plats sont entièrement faits Maison, à partir de produits bruts et frais,  
sous réserve de disponibilités et d'approvisionnements.**

**Les tarifs peuvent être soumis à variation en fonction de nos fournisseurs.**

## L'APERÔ

*1 € pièce et 1,5 € pour les verrines. Sur commande uniquement.  
10 pièces minimum par sorte.*

- \* Cookie tomates et chorizo
- \* Navette au Jambon de Bayonne et piment d'Espelette
- \* Toast foie gras maison et poire du Penja
- \* Tartelette piperade comme au Pays Basque
- \* Feuilleté jambon cru et pesto maison
- \* Gougère aux noix et roquefort
- \* Feuilleté tomate confite et tapenade
- \* Mini club sandwich au poulet (**20 pièces minimum**)
- \* Rolls de poulet aux légumes et épices Cajun
- \* Tartelette aux champignons et jambon cru
- \* Tartelette au chèvre frais et aneth
- \* Sablé au romarin et parmesan
- \* Verrine de carotte au cumin et noisettes
- \* Verrine de fromage frais et saumon fumé
- \* Verrine de patate douce, lait de coco et crevette au paprika fumé
- \* Panier de légumes crus, aioli ou crème ciboulette maison (6 pers env.) 15 €
- \* Plaque de quiche Lorraine (env. 50 bouchées apéro) 30 €
- \* Plaque de quiche aux légumes confits (env. 50 bouchées apéro) 30 €
- \* Plaque de pizza à notre façon (env. 50 bouchées apéro) 30 €

## LES MINI DOUCEURS

*1 € pièce, 1,5 € la verrine. Sur commande uniquement.  
10 pièces minimum par sorte.*

- \* Macarons (vanille, pistache, spéculos, framboise, praliné, café, citron...)
- \* Tartelette au citron meringuée
- \* Tartelette aux framboises
- \* Tartelette aux fraises (en saison de Avril à Septembre)
- \* Mini chou praliné façon Paris Brest
- \* Mini chou au café **ou** vanille **ou** chocolat
- \* Moelleux chocolat noisette
- \* Financier aux agrumes
- \* Financier à la framboise
- \* Verrine chocolat aux perles craquantes
- \* Mini cannelé

POUR VOUS AIDER, VOICI QUELQUES QUANTITES « STANDARDS » :

Pour un **apéro suivi d'un repas**, comptez 5/6 pièces salées par personne  
Pour un **apéro qui fait aussi l'entrée**, comptez 8/10 pièces salées par personne  
S'il s'agit d'un **cocktail dinatoire** comptez 12/15 pièces salées et 3/5 sucrées par personne