

Conditions pour commander :

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

Prix à emporter 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	10 €
* Gravlax de saumon et crème légère au citron	13€

Les Plats (garniture au choix incluse):

* Brandade de Morue, accras, crevettes et pesto	9 €
* Pavé de veau, jus à la sarriette	14 €
* 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 environ)

**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 poivre 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
- * Navette au fromage frais et saumon fumé
- * Tartelette au chèvre frais et aneth
- * Sablé au romarin et parmesan
- * Verrine de carotte au cumin et noisettes
- * 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 environ)
- * Mini chou praliné façon Paris Brest
- * Mini chou au café **ou** vanille **ou** chocolat
- * Moelleux chocolat noisette
- * Financier aux agrumes
- * Financier à la framboise
- * 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