

Propositions de menus

Apéritif

Saucisson en croûte de 10 à 55 cm	FR/kg	25,-
Roulade au jambon	FR/kg	25.-
Plateau apéritif	P/pers dès	5.-
Croissants au jambon	Pièce	1.70
Rissoles	Pièce	1.70

Entrées

Salade mêlée (4 sortes)	6.00
Pâte de veau maison, avec garniture	8.00
Cocktail de crevettes	9.50
Terrine maison garnie	7.00

Menus

Rôti de porc aux pruneaux (ou nature)	
Riz sauvage	
Tomates à la provençale	15.00

Blanquette de veau à l'ancienne	
Riz et salade	17.50

Jarrets de porc	
Petit pois et carottes	
Gratin dauphinois	14.00

Emincé de porc aux champignons	
Riz et salade	15.00

Paupiettes de bœuf	
Haricots	
Gratin dauphinois	16.00

Emincé de bœuf	
Pommes purée	
Salade	15.50

Jambon à l'os	
Haricots secs et gratin dauphinois	15.50

Bœuf braisé	
Petit pois et carottes	
Gratin dauphinois	16.00

Carré de porc au four	
Riz sauvage	
Gratin de courgettes	16.50

Rôti de veau sauce moutarde	
Riz sauvage	
Gratin de courgettes	20.50

Lapin à la moutarde	
Polenta	
Salade verte	17.50

Filets mignons de porc	
Aux champignons	
Riz sauvage	
Tomates provençales	25.00
Supplément pour morilles	3.50

Emincé de poulet Thaï	
(Curry, carottes, cacahuètes, poireaux)	
Riz	15.50

Fromages

Selon vos goûts. Par exemple 2 sortes	3.50
---------------------------------------	------

Desserts.

Soleil hawaïen	6.50
Salade de fruits frais	7.50
Bananes au citron vert	9.00
Flan caramel maison	8.00

Tous ces menus sont préparés avec un maximum de produits frais, cuisinés entièrement par nos soins. Ils sont présentés et livrés dans des box isothermes, garantissant une chaleur optimale durant plusieurs heures. Divers ustensiles de cuisine peuvent être mis à disposition.

Pour la belle saison, nous avons deux grandes broches d'une capacité de 10 kg chacune, ainsi que deux grills à gaz.

La livraison de votre repas peut-être effectuée par nos soins contre un émolument de fr 90 cts au kilomètre.

Liste de prix valable dès le 6 mars 2010 TVA 2.4 % non incluse