

## ENTREES

### TARIF TTC

Médaille de saumon en Bellevue.....	7€/pers
Crevette bouquet et citron	
« Saumon frais cuit au court bouillon sans arrête Coupé et décoré »	
Saumon à l'aneth.....	60€/kg
Terrine maison.....	20€/kg
Fromage de tête rôti à l'ancienne.....	20€/kg
Crespeau provençal.....	1.30€/pers
Et coulis de tomate au basilic	
Taboulé semoule ou épeautre (120g).....	1.10€/pers
Salade de tomate/chèvre/basilic (en saison).....	1.20€/pers
Salade de calamars à la rouille (100g).....	2€/pers
Tarte gordienne (fondue de courgette au basilic)	
(6/8 pers).....(diam 28).....l'unité.....	15€
(4pers).....(diam 22).....l'unité.....	12€
Tarte à l'aubergine/tomate/chèvre	
(6/8 pers).....(diam 28).....l'unité.....	15€
(4pers).....(diam 22).....l'unité.....	12€

## VIANDES FROIDES

Roastbeef.....2 tranches \	
Echine de porc.....1 tranche /	
	}..... 4€/pers
Pilon de poulet au colombo.....	l'unité.....1.30€
Epaule de porc braisée 4kg env.....	15€/kg
(30 personnes)	

Accompagnement pour toutes les viandes :  
sauce mayonnaise à oignon confit et moutarde

## LEGUMES (en saison)

Courgette à la niçoise( 120g).....	12€/kg.....	1.50€/pers
Ratatouille provençale (120g)..	12€/kg.....	1.50€/pers
Caponata d'aubergine (120g)...	12€/kg.....	1.50€/pers
Paillasson de pommes de terre .....		1.50€ l'unité

## FROMAGES

Assortiment de fromages (50g).....	2.50€/pers
(brie/tome/chèvre)	

## PATISSERIES

Gâteau (parfum au choix).....	17.50€/kg...2.50€/pers
Chou pâtissier caramélisé.....	l'unité.....1€
Chou pâtissier monté en pièce...l'unité.....	1.20€
Petits fours panachés.....	l'unité.....1€
Chouquettes.....	les 100g.....3€

## PAIN

Pain aux céréales.....	6€/kg
Pain portion.....	40g/50g.....8€/kg

## JOURS DE FERMETURE

**LUNDI & MERCREDI APRES MIDI**

**Livraison possible – Tarif : 1.50€/km**