

ENTREES - SPECIALITES

Terrine de porc au genièvre.....18€/kg
Fromage de tête rôti à l'ancienne.....18€/kg
Caillettes provençales.....90 à 130 g pièce.....20€/kg

Tarte gordienne(fondue de courgette au basilic)
(6/8 pers).....(diam28).....l'unité.....13€
(4 pers).....(diam 22).....l'unité.....10€

Tarte à l'aubergine/tomate/chèvre
(6/8 pers).....(diam 28).....l'unité.....13€
(4 pers).....(diam 22).....l'unité.....10€

Bouchée à garnir.....pièce.....1.00€

POISSON FROID

Saumon en Bellevue.....6€/personne.....18€/kg
« crevettes bouquet-sauce à l'aneth et mayonnaise »

VIANDES FROIDES

Rôti de porc échine et roastbeef.....4€/personne
Epaule de porc braisée (4kg env. 30 pers).....15€/kg
Pilon de poulet au colombo.....l'unité.....1.30€

Accompagnement :
Sauce mayonnaise- oignon confit- moutarde

POISSONS A CHAUFFER

Soupe de poisson.....10€ le litre
Accompagnement : rouille-croûtons-ail-parmesan

Filet de loup de mer en croûte et son velouté
De langoustine.....6€/pers.....35€/kg

Cassolette de loup de mer gratinée aux blancs
De poireaux......6€/pers.....30€/kg

Gigotin de lotte à l'américaine......8€/pers.....28€/kg

Navarin de poissons aux petits légumes.9€/pers..30€/kg

Feuilleté aux noix de St Jacques et légumes
Du moment..... 9€/pers..42€/kg

VIANDES A CHAUFFER

Gardianne de taureau.....7€/pers.....25€/kg

Civet de porcelet.....5€/pers.....20€/kg

Fondant de veau aux pleurotes.....6€/pers.....30€/kg

Gigotin de volaille farci sauce suprême 6€/pers..25€/kg
Sauce aux morilles supplément.....2€/pers

Epaule d'agneau- Petit épeautre
Et ail confit.....7€/pers...29€/kg

Navarin d'agneau aux petits légumes...8€/pers..32€/kg

Fricassée de canard aux olives..... 7€/pers...29€/kg

Tomate farcie à la provençale... 2.50€ pièce.....9€/kg

SALADES (en saison)

Taboulé semoule ou épeautre....120g/pers....1.10€/pers

Salade de calamars à la rouille...100g/pers....1.90€/pers

Salade de tomate/chèvre/basilic..0.80€/pers.....7€/kg

Caponata d'aubergine...120g/pers..1.20€/pers...10€/kg

Courgette à la niçoise...110g/pers..1.10€/pers....10€/kg

Aubergine au pistou.....140g/pers..1.20€/pers.....9€/kg

Crudités sauce anchoyade et tapenade
légumes de saison.....1.50€/per..12.50€/kg

TARIF LIVRAISON : 1.50€/KM

LEGUMES (en saison)

Fondue de courgette au pistou.....1.20€/pers.....10€/kg
Gratin dauphinois..... 1.20€/pers.....7€/kg
Garniture de champignons.....3€/pers.....20€/kg
Ratatouille provençale..... 1.20€/pers...8.50€/kg
Tomate à la provençale.....1€/pers...4.50€/kg
Aubergine à la parmesane et tomate au pistou
.....1.20€/pers..8.50€/kg
Paillasson de légumes aux herbes..... 1.20€/pers.....6€/kg

PLATS UNIQUES (minimum 10 personnes)

Paëlla.....10€/pers
Aïoli.....11€/pers
Couscous.....9.50€/pers
Bouillabaisse.....selon arrivage
Pieds et paquets (2 pieds et 2 paquets).....9€/pers
Cassoulet 8€/pers
Choucroute.....11€/pers
Lazagne.....5€/pers(400g).....12€/kg

PATISSERIES

Parfum aux choix.....17.50€/kg..... 2.50€/pers
Chou pâtissier caramélisé.....l'unité..... 0.90€
.....monté en pièce.....1.10€
Chouquettes.....100g.....3€
Petits fours panachés.....50 pièces.....45€

PAIN

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

JOURS DE FERMETURE

LUNDI & MERCREDI APRES MIDI