

Repas traiteur

Entrées

- . Plateau de charcuteries avec pâté de campagne maison
- . 2 ou 3 crudités au choix : carottes râpées / céleri rémoulade /
salade de chou / concombre / betterave / taboulé... etc
- . Saumon Bellevue sur lit de macédoine
- . Salade de gésiers



Plats principaux

- . Paella
- . Bœuf bourguignon / Riz
- . Carbonnade flamande / Riz
- . Axoa de veau / Pommes vapeur
- . Blanquette de veau / Riz
- . Couscous royal (agneau, poulet et merguez)
- . Tartiflette
- . Porc au caramel ou sauté de porc / Riz
- . Cassoulet
- . Choucroute
- . Cochon de lait rôti / Haricots couenne
- . Jambon braisé / Pommes forestières
- . Poulet rôti
- . Rôti de porc et bœuf cuit



Pour toutes autres demandes, n'hésitez pas à demander un devis.

En accompagnements

- . Gratin dauphinois
- . Pommes de terre forestières
- . Pommes grenailles sautées
- . Tian de légumes
- . Haricots couenne
- . Poêlée de légumes
- . Fagots de haricots verts
- . Tomates à la provençale

