

### Propositions de menus

#### Apéritif

Saucisson en croûte de 10 à 55 cm	FR/kg	26.50
Plateau apéritif	P/pers dès	6.50
Croissants au jambon	Pièce	2.00
Rissoles	Pièce	2.00

#### Entrées

Salade mêlée (4 sortes)	6.50
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

**NOUVEAU**

Rosbif (chaud) sauce rouge	
Gratin de pomme de terre	
Haricot	22.50

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

Cuisse de lapin à la moutarde	
Polenta	
Salade verte	17.50

**NOUVEAU**

Cuisses de lapins aux pruneaux (s/os)	
Riz blanc	
Haricots verts	19.50

Emincé de porc aux champignons	
Riz et salade	14.00

Paupiettes de bœuf	
Haricots	
Gratin dauphinois	16.50

Emincé de bœuf	
Pommes purée	
Salade	16.00

Jambon à l'os	
Haricots verts et gratin dauphinois	15.50

Brazatto (bœuf cuit dans des légumes)	
Pois et carotte	
Pommes purée	16.50

Filets mignons de porc	
Aux champignons	
Riz sauvage	
Tomates provençales	24.50
Supplément pour morilles	3.50

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

#### Desserts.

Soleil hawaïen	6.50
Salade de fruits frais	7.50
Bananes au citron vert	9.00
Flan caramel maison	8.00
Glaces (choix de coupes et tranches) dès	4.50

Tous ces menus sont préparés avec un maximum de produits frais, cuisinés entièrement par nos soins. Ils sont présentés 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 25,-- (max 10 km) puis 90 cts le kilomètre*

**Liste de prix valable dès le 8 mars 2016 TVA 2.5 % en sus**