

Propositions de menus

Apéritif

Saucisson en croûte de 10 à 55 cm	FR/kg	28.50
Plateau apéritif	P/pers dès	7.00
Croissants au jambon	Pièce	2.30
Rissoles	Pièce	2.30

Entrées

Salade mêlée (4 sortes) 7.00

Terrine maison garnie 7.00

Menus

Rôti de porc aux pruneaux (ou nature)
 Riz sauvage
 Tomates à la provençale 16.50

Nouveau

Rosbif (chaud) sauce rouge
 Gratin de pomme de terre
 Haricot 25,80

Emincé de porc aux champignons
 Riz et salade 15.50

Paupiettes de bœuf
 Haricots
 Gratin dauphinois 18.00

Emincé de bœuf
 Pommes purée
 Salade 16.80

Jambon à l'os
 Haricots verts et gratin dauphinois 16.00

Brazatto (bœuf cuit dans des légumes)
 Pois et carotte
 Pommes purée 17.80

Bœuf braisé
 Petit pois et carottes
 Gratin dauphinois 17.80

Carré de porc au four
 Riz sauvage
 Gratin de courgettes 17.80

Rôti de veau sauce moutarde
 Riz sauvage
 Gratin de courgettes 23.50

Cuisse de lapin à la moutarde
 Polenta
 Salade verte 19.00

Nouveau

Cuisses de lapins aux pruneaux (s/os)
 Riz blanc
 Haricots verts 21,00

Filets mignons de porc
 Aux champignons
 Riz sauvage
 Tomates provençales 26.50
 Supplément pour morilles 3.80

Emincé de poulet Thaï
 (Curry, carottes, cacahuètes, poireaux)
 Riz 17.00

Desserts.

Soleil hawaïen 8.80
 Salade de fruits frais 7.80
 Bananes au citron vert 9.90

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 12 novembre 2022 TVA 2.5 % en sus

