



Pour toute commande de *pains et pâtisseries*,
renseignez-vous auprès de votre livreuse pour
avoir la carte et les secteurs concernés



Semaine n° 02 - du 11 au 17 Janvier 2021

		FORMULES MIDI		AUTRES FORMULES		SUPPLEMENTS FORMULES	
		MENU A 9,50 €	MENU B 9,50 €	MENU C (Livré en complément du midi) 5,80€ <input type="checkbox"/> MENU C livré seul 7,95€ <input type="checkbox"/>	MENU C - LEGER (Livré en complément du midi uniquement) 5,55€	SUPPLEMENTS 0,60€	
LUNDI	11	Crème soubise Salade de perles citron coriandre Emincé de dinde sauce blanquette Jardinière de légumes Pavé demi sel Entremets café	Crème soubise Macédoine de légumes mayonnaise Andouillette Purée de p. de terre Emmental Crème dessert caramel	Crème soubise Clafoutis normand Fondue de poireaux Clémentines	Salade de perles citron coriandre Clafoutis normand Fondue de poireaux	Crème soubise Riz au lait	
	MARDI	12	Velouté de lentilles corail Salade coleslaw Tortis bolognaise (PC) *** Gouda Flan chocolat	Velouté de lentilles corail Salami Filet de colin sauce concarnoise Epinards à la crème Fraidou Tapioca au lait vanille	Velouté de lentilles corail Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) *** Kiwi	Salade coleslaw Poêlée de haricots verts à la volaille (PC) *** Faisselle nature	
		MERCREDI	13	Potage de légumes Betteraves vinaigrette P. de terre à la savoyarde (PC) *** Yaourt nature Poire	Potage de légumes Crêpe au fromage Bœuf mode Carottes braisées Fondu président Purée de pommes	Potage de légumes Cassolette de poisson aux légumes (PC) *** Crème pâtissière au café	Potage de légumes Fromage blanc aux fruits
			14	Potage poireaux p. de terre Pâté de foie Poulet rôti Poêlée forestière Petit fromage frais ail et fines herbes Moelleux à la cannelle	Potage poireaux p. de terre Haricots verts échalotes Omelette Pâtes macaronis Tomme blanche Liégeois vanille	Potage poireaux p. de terre Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Orange	Pâté de foie Croissant au jambon Salade verte en chiffonnade Bouillie de froment fleur d'oranger

15
VENDREDI

Potage de légumes
Céleri rémoulade au curry
Matelote de poisson
Riz créole
Brie
Crème au citron

Potage de légumes
Salade charcutière
Chou farçi et ses légumes (PC)

Vache qui rit
Pomme du Verger

Potage de légumes
Quenelles de volaille sauce paprika
Brunoise de légumes
Poire au vin

Céleri rémoulade au curry
Quenelles de volaille sauce paprika
Brunoise de légumes

Potage de légumes
Flan nappé caramel

16
SAMEDI

Velouté de potiron
Carottes râpées vinaigrette
Palette de porc 1/2 sel
Lentilles cuisinées
Cotentin
Purée pomme mangue

Velouté de potiron
Riz mimosa
Cordon bleu de volaille
Haricots beurre persillés
Bûchette mi chèvre
Mousse café

Velouté de potiron
Pizza au fromage
Salade verte en chiffonnade
Yaourt aromatisé

Carottes râpées vinaigrette
Pizza au fromage
Salade verte en chiffonnade

Velouté de potiron
Fromage blanc vanille

17
DIMANCHE

Potage de légumes
Tartare de légumes au fromage frais
Parmentier de canard (PC)

Fromage frais au sel de Guérande
Tarte au flan

Potage de légumes
Salade de pâtes au surimi
Filet de lieu sauce normande
Chou-fleur au curcuma
Mimolette
Tarte au flan

Potage de légumes
Salsifis au bœuf (PC)

Semoule au lait vanillée

Tartare de légumes au fromage frais
Salsifis au bœuf (PC)

Potage de légumes
Semoule au lait vanillée

MENU GOURMAND (16€) (Pour le week-end, livré le vendredi)

Hors d'oeuvres : Velouté de potiron aux éclats de marron

Rillettes de saumon à la ciboulette

Plats : Tranche de gigot d'agneau poêlée à la crème d'ail et gratin dauphinois

Sauté de canard à l'orange avec son endive braisée

Fromages : Assiette de 2 fromages

Desserts : Crumble aux poires et son caramel fondant

Délice de marrons spéculos

Mousson de canard et son chutney de figues

Pavé de saumon poêlé à la sauce vierge et sa compotée de panais et potimarron

Fromage blanc aux fines herbes

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise



Faites-vous plaisir avec notre gamme traiteur

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise

Salade charcutière: p. de terre, jambon, oignon

Poêlée forestière: haricots verts, carottes, navets, champignons

P. de terre à la savoyarde: p. de terre, lardons, jambon, oignon, béchamel, emmental

Les viandes de boeuf et les volailles sont d'origine française



PC : Plat complet / PF : Plat Froid

Fruit indiqué sur le menu servi selon sa disponibilité d'approvisionnement