

## A la Carte

- Pour toute commande passée sur la carte un **nombre minimum de 15 personnes** est requis
- Pour une meilleure organisation de l'équipe les commandes doivent être passées **au minimum 8 jours** avant la date de livraison
- Vous avez la **possibilité d'être livrés** sous réserve de disponibilité, En cas de préférence ou d'indisponibilité, nous conviendrons d'une heure de retrait au DRIVE de La Jonchère.
- Si vous souhaitez un **maintien au chaud**, Une location ainsi qu'une caution sur le matériel vous seront demandées.  
Le Maintien au chaud est proposé pour un minimum de 25 pers.
- **Le pain n'est pas fourni** dans les Buffets de Retour ou Lunch.  
Nous le fournissons pour un **supplément d'1 euro** par personne

*Nous proposons également un service de location de vaisselle, nappages, serviettes à découvrir dans "Nos options"*

*A noter, le tarif des produits peut varier selon le cours actuel. Tarif Hors condiments & pain.*

# Nos Viandes

Cuisseau de Porcelet à la crème d'échalotes moutardées	10.50
Rôti de Veau Orloff	14.50
Mignon de Porc, Sauce Soja	12.00
Suprême de Volaille aux Saveurs Thaï	10.00
Araignée de Veau au Romarin	13.00
Magret d'Oie Rôti, Sauce Impériale	14.00
Civet de Chevreuil aux Cranberries & Champignons	12.00

## Garniture au choix

Pommes de Terre grâlées ou Salardaises  
Poêlée de Champignons ou légumes  
Gratin Dauphinois ou Gratin de Courgettes  
Tomates Provençales  
Flan de légumes  
Millefeuille de pommes de Terre-Champignons  
Flan de Patates douces

## Sauce au choix :

Poivre - Jus d'aromates - Orange - Bleu - Normande - Forestière -  
Echalotes, - Grand Veneur - Moutarde

A noter, le tarif des produits peut varier selon le cours actuel. Tarif Hors condiments & pain.

## Nos Poissons

Filet de Merlu, Beurre Nantais	9.80
Brochette de Lotte & son Beurre Blanc	13.00

## Nos Plats à Thème


Couscous 3 Viandes	11.00
Curry de Bœuf, Sauce Thaï	11.00
Choucroute de la Mer	13.00
Tajine de Volaille aux Olives	10.50
Choucroute de la Mer	13
Paëlla	8.50

## Nos Mijotés


Emincé de Porc au Miel	9.00
Potée Vendéenne	9.00
Sauté de Canard à l'orange	9.50
Blanquette de Lapin aux oignons confits	12.00
Blanquette de Dinde aux champignons	8.50
Mijoté de Boeuf aux Carottes	8.50

*A noter, le tarif des produits peut varier selon le cours actuel. Tarif hors condiments & pain.*

## *Nos Desserts*



Gâteau Passion, Opéa ou Paris Brest	3.80
Panna Cotta aux fruits rouges	3.00
Tiramisu fraise, caramel ou pomme	3.30
Assortiment de mignardises (5 sortes)	5.80
Tarte citron ou framboise meringuée	3.20
Tarte classique (Pomme, Poire, Citron), Flan, Bavarois nature	2.80



## *Pièces montées sur Devis*

A noter, le tarif des produits peut varier selon le cours actuel.