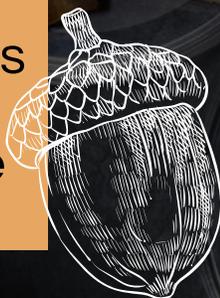


Plats
uniques
et/ou
Plats et
Garnitures

Automne



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —



Commande de 10 personnes minimum

Oriental

	TTC	HT
Couscous poulet merguez Semoule, raisins, poulet, merguez et légumes	9€90	9€00
Couscous agneau merguez Semoule, raisins, agneau, merguez et légumes	10€80	9€81
Couscous agneau poulet merguez Semoule, raisins, poulet, agneau, merguez et légumes	12€90	11€72
Tajine poulet agneau Semoule, raisin, pruneaux, abricots, poulet, agneau, légumes	12€90	11€72

Ibérique

	TTC	HT
Paëlla Oignons, poivron, chorizo, Calamars, coques moules, poulet, moules coquilles, crevettes, riz et safran	10€50	9€54
Fidéoa Oignons, lardons, Calamars, coques moules, moules coquilles, crevettes, pâtes, safran	10€50	9€54

Aveyron

	TTC	HT
Aligot	7€15	6€50
Aligot Saucisse	10€45	9€50
Aligot Veau d'Aveyron / Boeuf	15€95	14€50
Pommes de terre et/ou choux farcis (comme grand-mère)	5€00	4€54

Spécialités Régionales

	TTC	HT
Choucroute garnie	10€50	9€54
Cassoulet	13€80	12€54
Carbonnade flamande	9€90	9€00

Cuisine du monde

	TTC	HT
Chili con carne	6€80	6€18
Lasagne	6€80	6€18



Plats
uniques
et/ou
Plats et
Garnitures

Automne



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —



Commande de 10 personnes minimum

Plats et Garniture

Traditionnelle blanquette de veau
Riz safrané, carottes et poireaux fondants

TTC HT
8€00 7€27

Pièce de veau braisé de 7 heures, jus
Pommes paillassons, mesclun de légumes retour du marché

10€50 9€54

Tête de veau (Gribiche)
Pommes vapeur

7€50 6€81

Agneau braisé de 7 heures, jus
Ecrasé de pommes de terre à l'olive et carottes glacées

13€50 12€27

Navarin d'agneau
Pommes grenailles confites et légumes d'automne

9€80 8€90

Souris d'agneau confite, jus en aigre doux
Risotto au Rodez mousse de carottes au cumin

12€70 11€54

Ballotine de volaille aux fruits secs
Pressé de pommes de terre et choux braisé

13€50 12€27

Ragout de lotte au chorizo
Pommes safranées et piperade confite

15€50 14€09

Joue de bœuf braisé au vin rouge
Ecrasé de pommes de terre à l'olive et carottes glacées

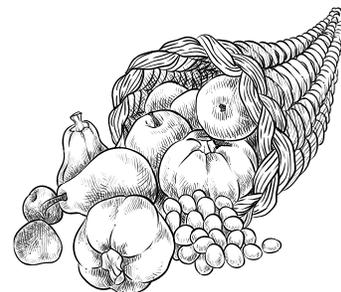
9€80 8€90

Bœuf bourguignon
Ragoût de pommes de terre et de carottes

8€00 7€27

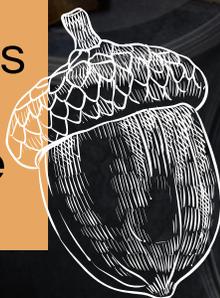
Pot-au-feu
Légumes pot au feu tradition

8€00 7€27



Plats
uniques
et/ou
Plats et
Garnitures

Automne



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —



*Sous réserve de disponibilité en fonction de la période, de la prestation et de la saisonnalité des produits

Prestations comprises

Plats chauds, livrés ou à emporter en container isotherme prêts à être dégustés (< 10 personnes à réchauffer par vos soins)
< 10 personnes uniquement à emporter

Prestations supplémentaires

	TTC	HT
Verrerie et vaisselle adaptée à partir de Tarif par pièce	0€50	0€42

Choix sur catalogue, fourni en annexe et tarif évolutif suivant la gamme choisie.

Mobilier (tables, mange-debout, bar lumineux, etc) Tarif catalogue annexe

Location barnum (3x3 ou 4x3) Tarif catalogue annexe

Livraison

	TTC	HT
Possibilité frais de livraison sur devis Tarif au kilomètre	1€00	0€83

(Calculés suivant la distance et le montant de la commande)

Attention

Concernant le matériel mis à votre disposition, (Container isotherme, box, plateaux, etc) nous vous laissons le choix de nous les ramener et ne facturons pas de frais de récupération; en revanche, si nous devons récupérer le matériel nous appliquerons le tarif de livraison soit 1,00 € ttc/km

Généralités

Nous ne prenons pas en charge l'aménagement de la salle (Installation des tables et des chaises)

Nous ne prenons pas en charge le ménage de celle-ci, en revanche nous nous engageons à nettoyer la cuisine (si nous l'avons utilisée).

Dans tous les cas, nous recevons tous nos clients lors de rendez-vous pour conseiller et pour établir un devis personnalisé.

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez à cette carte et restons à votre disposition pour d'autres renseignements.

Prestations de services

Tarif sur demande et/ou sur rendez-vous

Équipe de service et cuisine
(varie selon le nombre de participants et le besoin)

Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffets
(Nappes et serviettes intissées blanches) *1

Vaisselle, verrerie et art de la table adaptée
(Assiette, verres, couverts, carafes , corbeilles, etc ...) *2

Toutes les boissons sont fournies par vos soins et nous ne prenons pas de droit de bouchons et elles doivent être stockées dans les réfrigérateurs et offices de lieu loué par vos soins . Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui louent des véhicules réfrigérés.

Frais de déplacement

*1 Concernant le nappage, si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires (Anais Blanc à Baroqueville et Cubevents à Albi, voir page partenaires sur catalogue annexe)

*2 Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets

Liste des allergènes

Tous les ingrédients nommés dans les menus et formules ci-dessus peuvent contenir des Allergènes

- 1- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés
- 3- Œufs et produits à base d'œufs
- 4- Poissons et produits à base de poissons
- 5- Arachides et produits à base d'arachides
- 6- Soja et produits à base de soja
- 7- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- 8- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches et produits à base de ces fruits)
- 9- Céleri et produits à base de céleri
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques