

PLATS UNIQUES ET PLATS & GARNITURES PRINTEMPS

(Commande 10 personnes minimum)

ORIENTAL

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

IBÉRIQUE

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

AVEYRON

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

SPECIALITÉS RÉGIONALES

- Choucroute garnie 10,50 TTC (9,54 HT)
- Cassoulet 13,80 TTC (12,54 HT)
- Carbonnade flamande 9,90 TTC (9,00 HT)

CUISINE DU MONDE

- Chili con carne 6,80 TTC (6,18 HT)
- Lasagne 6,80 TTC (6,18 HT)

PLATS ET GARNITURE

- Traditionnelle blanquette de veau 8,00 TTC (7,27 HT)
(Riz safrané, carottes et poireaux fondants)
- Pièce de veau braisé de 7 heures, jus 10,50 TTC (9,54 HT)
(Pommes paillassons, mesclun de légumes retour du marché)
- Tête de veau (Gribiche) 7,50 TTC (6,81 HT)
(Pommes vapeur)
- Agneau braisé de 7 heures, jus 13,50 TTC (12,27 HT)
(Ecrasée de pommes de terre à l'olive et carottes glacées)
- Navarin d'agneau 9,80 TTC (8,90 HT)
(Pommes grenailles confites et légumes d'automne)
- Souris d'agneau confite, jus en aigre doux 12,70 TTC (11,54 HT)
(Risotto au Rodez mousse de carottes au cumin)
- Ballotine de volaille aux fruits secs 13,50 TTC (12,27 HT)
(Pressé de pommes de terre et choux braisé)
- Ragout de lotte au chorizo 15,50 TTC (14,09 HT)
(Pommes safranées et piperade confite)
- Joue de bœuf braisé au vin rouge 9,80 TTC (8,90 HT)
(Ecrasée de pommes de terre à l'olive et carottes glacées)
- Bœuf bourguignon 8,00 TTC (7,27 HT)
(Ragoût de pommes de terre et de carottes)
- Pot-au-feu 8,00 TTC (7,27 HT)
(Légumes pot au feu tradition)

PLATS UNIQUES ET PLATS & GARNITURES PRINTEMPS

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

POSSIBILITÉ PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

- Verrerie et vaisselle adaptée

A partir de 0,50 € TTC (0,42 € HT) /pces

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

- Possibilité frais de livraison sur devis
1,00 € TTC/km (0,83 € HT)

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

Attention : Concernant le matériel mis à votre disposition, (Conteneur 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 (0,83 € HT) /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.

POSSIBILITÉ PRESTATION DE SERVICE

tarif sur demande et/ou sur RDV

- Équipe de service et cuisine (varie selon nombre de participants et le besoin)
- Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et 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 Baraqueville et Cubevents à Albi, voir page partenaires sur catalogue annexe)

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

ALLERGÈNES

ATTENTION - 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