



Plats uniques et garnitures

Plats livrés en contenant collectif chaud prêt à être consommé, format « classique » assis à table, composés avec des produits de saison sélectionnés chez nos partenaires, éleveurs et producteurs locaux .

Nous restons disponibles pour échanger et vous conseiller au mieux pour optimiser votre choix.



SOMMAIRE

Les plats uniques et/ou plats et garnitures

Tradition et terroir, Oriental, Ibérique Page 02

Aveyron, Régions et cuisine du monde Page 03

Les entrées et desserts

Tradition et terroir, Oriental, Ibérique Page 04

Livraisons et prestations supplémentaires Page 05

Liste allergènes Page 06

Les plats uniques et/ou plats et garnitures

(commande 10 personnes minimum)

TRADITION ET TERROIR

- 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 au fruits sec **13,50 ttc (12,27)**
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

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

IBERIQUE

- Paella **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

Les plats uniques et/ou plats et garnitures ----- Suite
(commande 10 personnes minimum)

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)*

SPECIALITES REGIONNALES

- 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)*

Les entrées et desserts

(commande 10 personnes minimum)

SEA FOOD

- Dos de saumon comme un Bellevue 10,00 € ttc (9,09 ht)
Mayonnaise pesto Rosso et crevettes
- Canon de sandre au pesto verde 10,00 € ttc (9,09 ht)
Gressin, et blinis vert
- Royale de saumon, gravlax et rilette 12,00 € ttc (10,90 ht)
Huile d'aneth, crème aigrelette et citron vert
- Escabèche de moules 10,00 € ttc (9,09 ht)
Guacamole et pickles

TERROIR ET TRADITION

- Assiette de charcuterie 8,00 € ttc (7,27 ht)
Jambon, friton, saucisse, fricandeaux, cornichons, beurre
- Terrine de foie gras 14,00 € ttc (12,72 ht)
Chutney d'oignons, salade et pain d'épice (ou autre)
- Pâté en croute champignons 9,00 € ttc (8,18 ht)
Mesclun de saison
- Feuilleté de ris de veau tradition 6,50 € ttc (5,90 ht)
Champignons et persillade
- Galantine de volaille aux fruits secs 10,00 € ttc (9,09 ht)
Mesclun de saison

A PARTAGER

- Plateaux de fromages producteurs , confiture et fruits secs 19,00 € ttc (17,27 € ht)
Variétés sélectionnées chez nos producteurs locaux) Gaec du Bez, ferme de Marylou, Camille Laizé, ferme de la Roselle etc
- Grazing platter 26,00 € ttc (23,63 € ht)
Assortiment de charcuterie et fromage, fruits secs, olives, légumes cru sauces variées
- Sushi box 26,00 € ttc (23,63 € ht)
8 Rolls crevettes avocat , 8 Makis maquereaux carottes , 8 Nigiris saumon et 8 Sushi-burgers bœuf mariné
- Sea food platter 38 00 € ttc(34,54 € ht)
Crevettes, bulots, Langouste, Huitres cuites, Rolls/sushi, langoustines, sauces et attributs variées

DESSERTS

- La verrine bannoffe, bananes et caramel 5,50 € ttc (5,00 ht)
Crumble cookies et florentin caramel beurre salé
- La traditionnelle tarte au citron meringuée 5,50 € ttc (5,00 ht)
Zestes de citron verts
- Le mangue passion, cœur à l'ananas et citron vert 5,50 € ttc (5,00 ht)
Biscuit coco et fruits exotiques
- Entremet croquants trois chocolat 5,50 € ttc (5,00 ht)
Feuillantine et joconde choco
- Possibilité gâteau anniversaire 5,50 € ttc (5,00 ht)
Parfums à définir

Livraisons :

- Possibilité frais de livraison sur devis 1,00 € ttc/km (0,83 € ht)
(Calculer suivant la distance , et le montant de la commande) .

Attention : Tarif vaisselle et matériels non rendu

- Containeur de maintien au chaud 1100 euros ttc
- Cable électrique du containeur de maintien au chaud 250 euros ttc
- Support plateaux et couvercle 10,00 euros/ unités ttc
- Vaisselle (*assiettes, verres*) 1,00 euros / unité ttc
- Couverts (*couteaux, fourchette, cuillère à dessert*) 1,00 euros / unité ttc

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

Ce que l'on peut rajouter

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 sur devis
- Location barnum (3x3 ou 4x3) Tarif sur devis

Possibilité prestation de service :

tarif sur demande et/ou sur rendez vous

Et elle comprend :

- Équipe de service et cuisine (*varie selon nombre de participants et le besoin*)
- Mise en place de la vaisselle et nappage des tables et des buffet (Nappes et serviettes intissées blanc)*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 lieux loué par vos soins. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec des partenaires qui loue 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.

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.

Arnaud LIMA

Attention :

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

Liste 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- Oeufs

et produits à base d'oeufs

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