

MENUS CHAMPETRES à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

N'hésitez pas à nous demander un devis

Selon le lieu et le nombre de convives, des frais de déplacements pourront être facturés en sus

ENTREE : 5,00 €

Buffet de Salades Gourmandes (cf. page du site)

ou Brasucade 400g

ou 1/4 Melon - Jambon en tranche d'environ 50g (selon la saison)

ou Assortiment de Charcuteries de Lozère

DESSERT : 2,50 €

Salade de fruits frais

ou 3 Minis Nougat Glacé maison, sa Tuile aux Amandes maison et son coulis

de Fruits Rouges

ou Tartes (cf. page suivante)

20€ la tarte de 8 parts

VAISSELLE JETABLE en BOIS : 2,00 €

Assortiment complet de vaisselle jetable (1 Couteau, 1 Fourchette,

1 Cuillère, 1 Assiette GM, 1 Assiette PM et 1 Verre)

VAISSELLE "EN DUR" : 3,00 €

1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère, 1 Assiette GM, 1 Assiette PM, 1 Verre

AMENE PROPRE ET REPRIS SALE.

PAIN : 1,50 € 2 pains individuels de 60g

NAPPE : 1,50 €

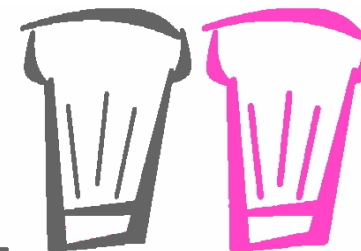
LE CAFE ET SES TASSES JETABLES : 0,50 €

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES 3,50 € (cf. page suivante)

ASSORTIMENT DE GÂTEAUX MAISON : 30 € le gâteau de 10 parts

(cf. page suivante)

108 € le gâteau de 36 parts



Emilien et Angélique **MEJEAN TRAITEUR**

ZARQUE - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

www.emilien-et-angelique-mejean-traiteur.com

MENUS CHAMPETRES - Entrées

Buffet de Salades Gourmandes :

Voir le site www.emilien-et-angelique-mejean-traiteur.com

Page "Buffet de salades gourmandes"

Assortiment de Charcuteries de Lozère :

o Saucisse sèche de Lozère

o Patés maison

o Jambon sec de Lozère (10 mois de séchage)

o Saucisson sec de Lozère

La Brasucade :

Découvrez le soleil de la Méditerranée !

Venez découvrir cette véritable recette gourmande, préparée et dégustée autour d'un apéritif authentique.

La Brasucade de moules est une tradition des bords de L'Etang de Thau.

Nous nous sommes appropriés la recette et l'avons ajusté à notre convenance.

Le principe de notre Brasucade est de faire cuire les moules sur une plaque à rôtir et de les arroser d'une marinade d'huile. Cette huile d'olive parfumée conduira le fin gourmet sur le chemin de la dégustation avec délice. Il découvrira une symphonie de saveurs authentiques du midi. Le goût plaît à tous, même aux enfants, au palais si sensible. Ce plat est apprécié tant pour les saveurs que pour le spectacle.

Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

MENUS CHAMPETRES - Nos Poêlées

La Ratatouille : Tomates, Oignons, Poivrons, Aubergines, Courgettes.

La Poêlée façon Basquaise : Tomate, poivron, oignon, olive, fève, chorizo, piment d'Espelette.

La Poêlée Gourmande : Pomme de terre, oignon, lardons, carotte, petit pois, fève.

La Poêlée Forestière : Cèpes, Girolles, Champignons de Paris, Petits pois.

MENUS CHAMPETRES - Fromage et Desserts

Assortiment de 3 Fromages :

o Cabrou de l'Aubrac

GAEC Rodier Sartre de Noubloux - Trélans

o Bleu de brebis

Ferme Seguin de Blayac - Séverac d'Aveyron

o Laguiole fermier

La ferme du Teil de St Germain du Teil

Tartes :

o Tarte Poire-Chocolat

o Tarte aux Framboises

o Tarte aux Fraises (selon la saison)

o Tarte Poire Amandine

o Tarte aux Pommes

o Tarte aux Mirabelles

o Tarte aux Prunes

o Tarte à la Rhubarbe

o Tarte Chocolat Coco

o Tarte aux Fruits Rouges (selon la saison)

o Tarte aux Abricots

o Tarte Citron

o Tarte Chocolat

o Tarte à l'Orange

o Tourte aux Pruneaux

o Tarte médiévale aux Fruits Secs

Gâteaux :

o Framboisier

o Poirier

o Tutti Frutti

o Fraisier (selon la saison)

o Mille feuille Fraise / Chocolat

o Tiramisu Café

o Tiramisu Spéculoos

o Tiramisu Fruits Rouges

o Forêt noire

o Duo de Chocolat

o Trianon

o Brookies

o Mille-feuilles

o Bavaois à l'Abricot

o Gâteau mousse Praliné

o Gâteau à la Vanille et aux Amandes

o Carré gourmand au beurre de Cacahuète

o Brownies aux cacahuètes et aux 2 chocolats

Choix à la carte :

Possibilité de choisir un assortiment de gâteau et/ou de tartes,

Possibilité de choisir un ou plusieurs parfums,

Possibilités de décorer les gâteaux en fonction du thème du repas.

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

CUISSON A LA BROCHE au FEU DE BOIS

0 à 99 pers.

100 à 299 pers.

300 à 449 pers.

450 à 599 pers.

COCHON DE LAIT accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,00 €	15,50 €	15,00 €	14,50 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	16,00 €	15,50 €		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,00 €	14,50 €	14,00 €	13,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,00 €	13,50 €	13,00 €	12,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,00 €	13,50 €	13,00 €	12,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,00 €	13,50 €	13,00 €	12,50 €

MECHOUI accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,00 €	15,50 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	16,00 €	15,50 €
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,00 €	14,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,00 €	13,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,00 €	13,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,00 €	13,50 €

PIECE DE BŒUF accompagné de :

(Cœur de rumsteck)

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,00 €	15,50 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	16,00 €	15,50 €
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,00 €	14,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,00 €	13,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,00 €	13,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,00 €	13,50 €

GIGOT D'AGNEAU accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,00 €	15,50 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	16,00 €	15,50 €
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,00 €	14,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,00 €	13,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,00 €	13,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,00 €	13,50 €

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

SPECIALITES DE NOTRE TERROIR

0 à 99 pers.

100 à 299 pers.

300 à 449 pers.

450 à 599 pers.

SAUCISSE accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	12,00 €	11,50 €	11,00 €	10,50 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	12,00 €	11,50 €		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	11,00 €	10,50 €	10,00 €	9,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €

PORC MIEL ET GINGEMBRE accompagné de : (Spécialité médiévales)

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	12,00 €	11,50 €	11,00 €	10,50 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	12,00 €	11,50 €		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	11,00 €	10,50 €	10,00 €	9,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €

FILET DE TRUITE A L'ANETH accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	12,00 €	11,50 €	11,00 €	10,50 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	12,00 €	11,50 €		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	11,00 €	10,50 €	10,00 €	9,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €

POTEE AUVERGNATE accompagné de :

Pomme de terre, Carotte, Navet et Choux	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
---	---------	--------	--------	--------

POUTEILLE accompagné de :

Pomme de terre Vapeur	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
-----------------------	---------	--------	--------	--------

MANOULS accompagné de :

Pomme de terre Vapeur	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
-----------------------	---------	--------	--------	--------

TRIPOUX accompagné de :

Pomme de terre Vapeur	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
-----------------------	---------	--------	--------	--------

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

SPECIALITES D'AILLEURS

	0 à 99 pers.	100 à 299 pers.	300 à 449 pers.	450 à 599 pers.
MAGRET DE CANARD A LA PLANCHA accompagné de : (Sauce aux cèpes)				
Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	16,00 €	15,50 €	15,00 €	14,50 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	16,00 €	15,50 €		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,00 €	14,50 €	14,00 €	13,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,00 €	13,50 €	13,00 €	12,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,00 €	13,50 €	13,00 €	12,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,00 €	13,50 €	13,00 €	12,50 €

SAUTE DE CANARD AUX CEPES accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	12,00 €	11,50 €	11,00 €	10,50 €
ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	12,00 €	11,50 €		
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	11,00 €	10,50 €	10,00 €	9,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €

BRASUCADE DE MOULE 700g accompagné de :

Brochette de légumes	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
----------------------	---------	--------	--------	--------

PAELLA composé de :

Riz	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
-----	---------	--------	--------	--------

PASTELLA composé de :

Macaroni	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
----------	---------	--------	--------	--------

JAMBALAYA composé de :

Riz (variante de la paëlla)	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
-----------------------------	---------	--------	--------	--------

CASSOULET composé de :

Haricot Blanc	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
---------------	---------	--------	--------	--------

CHILI CON CARNE composé de :

Haricot Rouge	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
---------------	---------	--------	--------	--------

POULET BASQUAISE accompagné de :

Riz	10,00 €	9,50 €	9,00 €	8,50 €
-----	---------	--------	--------	--------

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds en formule

CUISSON A LA BROCHE au FEU DE BOIS

1 plat principal + 1 entrée au choix + 1 dessert au choix

+ Vaisselle jetable

Assortiment de gâteau maison : 0,5 € de supplément

+ Vaisselle en "dur"

450 à 599 pers. 300 à 449 pers. 100 à 299 pers. 0 à 99 pers.

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

0 à 99 pers. 100 à 299 pers. 300 à 449 pers. 450 à 599 pers.

COCHON DE LAIT accompagné de :

22,00 €	22,50 €	23,00 €	23,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	24,50 €	24,00 €	23,50 €	23,00 €
		23,00 €	23,50 €	ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	24,50 €	24,00 €		
22,00 €	22,50 €	22,00 €	22,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	23,50 €	23,00 €	22,50 €	22,00 €
22,00 €	22,50 €	22,00 €	21,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	22,50 €	22,00 €	21,50 €	21,00 €
22,00 €	22,50 €	22,00 €	21,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	22,50 €	22,00 €	21,50 €	21,00 €
22,00 €	22,50 €	22,00 €	21,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	22,50 €	22,00 €	21,50 €	21,00 €

MECHOUI accompagné de :

23,00 €	23,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	24,50 €	24,00 €
23,00 €	23,50 €	ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	24,50 €	24,00 €
22,00 €	22,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	23,50 €	23,00 €
22,00 €	21,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	22,50 €	22,00 €
22,00 €	21,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	22,50 €	22,00 €
22,00 €	21,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	22,50 €	22,00 €

(Cœur de rumsteck)

PIECE DE BŒUF accompagné de :

(Cœur de rumsteck)

23,00 €	23,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	24,50 €	24,00 €
23,00 €	23,50 €	ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	24,50 €	24,00 €
22,00 €	22,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	23,50 €	23,00 €
22,00 €	21,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	22,50 €	22,00 €
22,00 €	21,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	22,50 €	22,00 €
22,00 €	21,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	22,50 €	22,00 €

GIGOT D'AGNEAU accompagné de :

23,00 €	23,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	24,50 €	24,00 €
23,00 €	23,50 €	ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	24,50 €	24,00 €
22,00 €	22,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	23,50 €	23,00 €
22,00 €	21,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	22,50 €	22,00 €
22,00 €	21,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	22,50 €	22,00 €
22,00 €	21,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	22,50 €	22,00 €

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds en formule

SPECIALITES DE NOTRE TERROIR

1 plat principal + 1 entrée au choix + 1 dessert au choix

+ Vaisselle jetable

Assortiment de gâteau maison : 0,5 € de supplément

+ Vaisselle en "dur"

450 à 599 pers. 300 à 449 pers. 100 à 299 pers. 0 à 99 pers.

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

0 à 99 pers. 100 à 299 pers. 300 à 449 pers. 450 à 599 pers.

SAUCISSE accompagné de :

18,00 €	18,50 €	19,00 €	19,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	20,50 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
		19,00 €	19,50 €	ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	20,50 €	20,00 €		
18,00 €	18,50 €	18,00 €	18,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €

(Spécialité médiévales)

PORC MIEL ET GINGEMBRE accompagné de :

(Spécialité médiévales)

18,00 €	18,50 €	19,00 €	19,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	20,50 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
		19,00 €	19,50 €	ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	20,50 €	20,00 €		
18,00 €	18,50 €	18,00 €	18,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €

FILET DE TRUITE A L'ANETH accompagné de :

18,00 €	18,50 €	19,00 €	19,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	20,50 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
		19,00 €	19,50 €	ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	20,50 €	20,00 €		
18,00 €	18,50 €	18,00 €	18,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €

POTEE AUVERGNATE accompagné de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Pomme de terre, Carotte, Navet et Choux	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	---	---------	---------	---------	---------

POUTEILLE accompagné de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Pomme de terre Vapeur	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	-----------------------	---------	---------	---------	---------

MANOULS accompagné de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Pomme de terre Vapeur	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	-----------------------	---------	---------	---------	---------

TRIPOUX accompagné de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Pomme de terre Vapeur	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	-----------------------	---------	---------	---------	---------

MENUS CHAMPETRES - Plats chauds en formule

SPECIALITES D'AILLEURS

1 plat principal + 1 entrée au choix + 1 dessert au choix

+ Vaisselle jetable

Assortiment de gâteau maison :0,5 €de supplément

+ Vaisselle en "dur"

450 à 599 pers. 300 à 449 pers. 100 à 299 pers.

0 à 99 pers.

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

0 à 99 pers. 100 à 299 pers. 300 à 449 pers. 450 à 599 pers.

MAGRET DE CANARD A LA PLANCHA accompagné de : (Sauce aux cèpes)

22,00 €	22,50 €	23,00 €	23,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	24,50 €	24,00 €	23,50 €	23,00 €
		23,00 €	23,50 €	ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	24,50 €	24,00 €		
22,00 €	22,50 €	22,00 €	22,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	23,50 €	23,00 €	22,50 €	22,00 €
22,00 €	22,50 €	22,00 €	21,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	22,50 €	22,00 €	21,50 €	21,00 €
22,00 €	22,50 €	22,00 €	21,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	22,50 €	22,00 €	21,50 €	21,00 €
22,00 €	22,50 €	22,00 €	21,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	22,50 €	22,00 €	21,50 €	21,00 €

SAUTE DE CANARD AUX CEPES accompagné de :

18,00 €	18,50 €	19,00 €	19,50 €	Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	20,50 €	20,00 €	19,50 €	19,00 €
		19,00 €	19,50 €	ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)	20,50 €	20,00 €		
18,00 €	18,50 €	18,00 €	18,50 €	Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	19,50 €	19,00 €	18,50 €	18,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Haricots vert ou Carottes Vichy	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
18,00 €	18,50 €	18,00 €	17,50 €	Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €

BRASUCADE DE MOULE 700g accompagné de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Brochette de légumes	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	----------------------	---------	---------	---------	---------

PAELLA composé de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Riz	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	-----	---------	---------	---------	---------

PASTELLA composé de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Macaroni	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	----------	---------	---------	---------	---------

JAMBALAYA composé de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Riz (variante de la paëlla)	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	-----------------------------	---------	---------	---------	---------

CASSOULET composé de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Haricot Blanc	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	---------------	---------	---------	---------	---------

CHILI CON CARNE composé de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Haricot Rouge	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	---------------	---------	---------	---------	---------

POULET BASQUAISE accompagné de :

16,00 €	16,50 €	17,00 €	17,50 €	Riz	18,50 €	18,00 €	17,50 €	17,00 €
---------	---------	---------	---------	-----	---------	---------	---------	---------