

# 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 : 5,50 €**

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

**ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES 4,50 €** (cf. page suivante)

**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**

**ASSORTIMENT DE GÂTEAUX MAISON :**

(cf. page suivante)

**30 €** le gâteau de 10 parts

**108 €** le gâteau de 36 parts

**VAISSELLE "EN DUR" : 3,00 €**

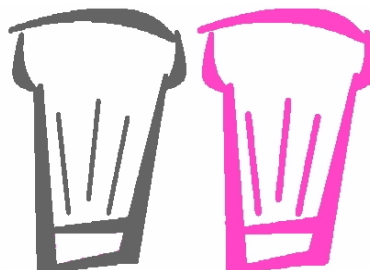
1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère, 1 Assiette GM, 1 Assiette PM, 1 Verre  
AMENE PROPRE ET REPRIS SALE.

**PAIN : 1,50 €**

2 pains individuels de 60g

**NAPPE : 1,50 €**

**LE CAFE ET SES TASSES JETABLES : 0,50 €**



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](http://www.emilien-et-angelique-mejean-traiteur.com)

[www.emilien-et-angelique-mejean-traiteur.com](http://www.emilien-et-angelique-mejean-traiteur.com)

# MENUS CHAMPETRES - Entrées

## **Buffet de Salades Gourmandes :**

Voir le site [www.emilien-et-angelique-mejean-traiteur.com](http://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

### Assortiment de 3 Fromages :

o AOC Pélardon

des Cévennes - Lozère

o Bleu de brebis

Ferme Seguin de Blayac - Séverac d'Aveyron

o Laguiole fermier

La ferme du Teil de St Germain du Teil

## MENUS CHAMPETRES - Desserts

### Tartes :

o Tarte Poire-Chocolat

o Tarte aux Framboises (supplément 1€)

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 (supplément 0,5€)

o Tarte aux Fruits Rouges (supplément 1€)

o Tarte aux Abricots

o Tarte Citron

o Tarte Chocolat Coco (supplément 0,5€)

o Tarte à l'Orange

o Tourte aux Pruneaux

o Tarte médiévale aux Fruits Secs

### Gâteaux : (supplément 0,5€)

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 (supplément 1€)

o Trianon (supplément 1€)

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

50 à 99 pers. 100 à 299 pers.

### COCHON DE LAIT accompagné de :

<b>Truffade ou Retortillat ou Picaoussel</b>	<b>16,50 €</b>	<b>16,00 €</b>
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,50 €	15,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,50 €	14,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,50 €	14,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,50 €	14,00 €

### MECHOUI accompagné de :

<b>Truffade ou Retortillat ou Picaoussel</b>	<b>16,50 €</b>	<b>16,00 €</b>
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,50 €	15,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,50 €	14,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,50 €	14,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,50 €	14,00 €

### PIECE DE BŒUF accompagné de :

(Cœur de rumsteck)

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

### GIGOT D'AGNEAU accompagné de :

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

# MENUS CHAMPETRES - Plats chauds à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

## SPECIALITES DE NOTRE TERROIR

50 à 99 pers.      100 à 299 pers.      à partir de 300 pers.

### SAUCISSE accompagné de :

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

### PORC MIEL ET GINGEMBRE accompagné de : (Spécialité médiévales)

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

### FILET DE TRUITE accompagné de :

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

### POTEE AUVERGNATE accompagné de :

Saucisse fraîche, Poitrine de porc, Pomme de terre, Carotte, Navet et Choux Vert	10,50 €	10,00 €	9,50 €
---	---------	---------	--------

### POUTEILLE accompagné de :

<b>Pomme de terre Vapeur</b>	<b>10,50 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>9,50 €</b>
------------------------------	----------------	----------------	---------------

### PETITS SALES aux Lentilles composé de :

Saucisse fraîche, Poitrine de porc, Lentilles vertes et épices	10,50 €	10,00 €	9,50 €
---	---------	---------	--------

### PILONS DE POULETS POÊLES accompagné de :

Pilon de poulet, ... Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	10,50 €	10,00 €	9,50 €
---	---------	---------	--------

# MENUS CHAMPETRES - Plats chauds à la carte

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

## SPECIALITES D'AILLEURS

50 à 99 pers.

100 à 299 pers.

à partir de 300 pers.

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

<b>Truffade ou Retortillat ou Picaoussel</b>	<b>16,50 €</b>	<b>16,00 €</b>	<b>15,50 €</b>
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	15,50 €	15,00 €	14,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	14,50 €	14,00 €	13,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	14,50 €	14,00 €	13,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	14,50 €	14,00 €	13,50 €

### SAUTE DE CANARD AUX CEPES accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	14,50 €	14,00 €	13,50 €
<b>ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)</b>	<b>14,50 €</b>	<b>14,00 €</b>	
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	13,50 €	13,00 €	12,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	12,50 €	12,00 €	11,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	12,50 €	12,00 €	11,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	12,50 €	12,00 €	11,50 €

### BRASUCADE DE MOULE 700g accompagné de :

<b>Gaufres de Pomme de terre</b>	<b>10,50 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>9,50 €</b>
----------------------------------	----------------	----------------	---------------

### PAELLA composé de :

Riz, Cuisse de Poulet, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	<b>11,50 €</b>	<b>11,00 €</b>	<b>10,50 €</b>
---	----------------	----------------	----------------

### PASTELLA composé de :

Macaroni, Cuisse de Poulet, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	<b>11,50 €</b>	<b>11,00 €</b>	<b>10,50 €</b>
--	----------------	----------------	----------------

### JAMBALAYA composé de :

Riz (variante de la paëlla), Blanc de Poulet, Merguez, Oignons, Poivrons, Tomates, Crevettes, Epices et Citron.	<b>10,50 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>9,50 €</b>
---	----------------	----------------	---------------

### PAELLA DE LA MER composé de :

Riz, Filet de Lotte, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	<b>12,50 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>11,50 €</b>
---	----------------	----------------	----------------

### CASSOULET composé de :

Haricot Blanc, Saucisse fraîche de Porc, Poitrine de Porc, Manchon de Canard	<b>10,50 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>9,50 €</b>
--	----------------	----------------	---------------

### AMBROISINE DE POULET composé de :

Pilon de poulet, crème, Abricots secs, Raisins secs, oignons,... Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	<b>10,50 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>9,50 €</b>
---	----------------	----------------	---------------

### POULET BASQUAISE composé de :

Pilon de poulet, Oignons, Poivrons et Tomates. Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	<b>11,50 €</b>	<b>11,00 €</b>	<b>10,50 €</b>
---	----------------	----------------	----------------

### LASAGNES NAPOLITAINES composé de :

Viande de porc, Sauce tomate, Parmesan, Mozzarella, Feuille de Lasagne,...	<b>11,50 €</b>	<b>11,00 €</b>	<b>10,50 €</b>
---	----------------	----------------	----------------

### LASAGNES BOLOGNAISE composé de :

Viande de boeuf, Sauce tomate, Emmental, Feuille de Lasagne,...	<b>10,50 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>9,50 €</b>
--	----------------	----------------	---------------

# 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**

Assortiment de gâteau maison : 0,5 € de supplément

**+ Vaisselle en "dur"**

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

50 à 99 pers.

100 à 299 pers.

### COCHON DE LAIT accompagné de :

<b>Truffade ou Retortillat ou Picaoussel</b>	<b>25,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €

### MECHOUI accompagné de :

<b>Truffade ou Retortillat ou Picaoussel</b>	<b>25,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €

### PIECE DE BŒUF accompagné de :

(Cœur de rumsteck)

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	25,50 €	25,00 €
<b>ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)</b>	<b>25,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €

### GIGOT D'AGNEAU accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	25,50 €	25,00 €
<b>ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)</b>	<b>25,50 €</b>	<b>25,00 €</b>
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €

# MENUS CHAMPETRES - Plats chauds en formule

## SPECIALITES DE NOTRE TERROIR

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

Assortiment de gâteau maison : 0,5 € de supplément

**+ Vaisselle en "dur"**

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

50 à 99 pers.

100 à 299 pers. à partir de 300 pers.

### SAUCISSE accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	21,50 €	21,00 €	20,50 €
<b>ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)</b>	<b>21,50 €</b>	<b>21,00 €</b>	
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	20,50 €	20,00 €	19,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	19,50 €	19,00 €	18,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	19,50 €	19,00 €	18,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	19,50 €	19,00 €	18,50 €

### PORC MIEL ET GINGEMBRE accompagné de : (Spécialité médiévales)

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	21,50 €	21,00 €	20,50 €
<b>ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)</b>	<b>21,50 €</b>	<b>21,00 €</b>	
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	20,50 €	20,00 €	19,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	19,50 €	19,00 €	18,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	19,50 €	19,00 €	18,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	19,50 €	19,00 €	18,50 €

### FILET DE TRUITE accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	21,50 €	21,00 €	20,50 €
<b>ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)</b>	<b>21,50 €</b>	<b>21,00 €</b>	
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	20,50 €	20,00 €	19,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	19,50 €	19,00 €	18,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	19,50 €	19,00 €	18,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	19,50 €	19,00 €	18,50 €

### POTEE AUVERGNATE accompagné de :

Saucisse fraîche, Poitrine de porc, Pomme de terre, Carotte, Navet et Choux Vert	19,50 €	19,00 €	18,50 €
---	---------	---------	---------

### POUTEILLE accompagné de :

Pomme de terre Vapeur	19,50 €	19,00 €	18,50 €
-----------------------	---------	---------	---------

### PETITS SALES aux Lentilles composé de :

Saucisse fraîche, Poitrine de porc, Lentilles vertes et épices	19,50 €	19,00 €	18,50 €
---	---------	---------	---------

### PILONS DE POULETS POÊLES accompagné de :

Pilon de poulet,... Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	19,50 €	19,00 €	18,50 €
--	---------	---------	---------



# MENUS CHAMPETRES - Plats chauds en formule

## SPECIALITES D'AILLEURS

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

Assortiment de gâteau maison :0,5 € de supplément

**+ Vaisselle en "dur"**

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS : DEMI TARIF

50 à 99 pers. 100 à 299 pers. 300 à 449 pers.

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

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	25,50 €	25,00 €	24,50 €
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	24,50 €	24,00 €	23,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	23,50 €	23,00 €	22,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	23,50 €	23,00 €	22,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	23,50 €	23,00 €	22,50 €

### SAUTE DE CANARD AUX CEPES accompagné de :

Truffade ou Retortillat ou Picaoussel	23,50 €	23,00 €	22,50 €
<b>ALIGOT Maison (Maximum 200 personnes)</b>	<b>23,50 €</b>	<b>23,00 €</b>	
Ratatouille ou Poêlée Basquaise ou Poêlée gourmande ou Poêlée Forestière	22,50 €	22,00 €	21,50 €
Haricots vert ou Carottes Vichy	21,50 €	21,00 €	20,50 €
Lentilles ou Marrons Poêlés ou Riz de Camargue	21,50 €	21,00 €	20,50 €
Poêlée de Pomme de terre grenaille ou Gaufres de Pomme de terre	21,50 €	21,00 €	20,50 €

### BRASUCADE DE MOULE 700g accompagné de :

Gaufres de Pomme de terre	19,50 €	19,00 €	18,50 €
---------------------------	---------	---------	---------

### PAELLA composé de :

Riz, Cuisse de Poulet, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	20,50 €	20,00 €	19,50 €
---	---------	---------	---------

### PASTELLA composé de :

Macaroni, Cuisse de Poulet, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	20,50 €	20,00 €	19,50 €
--	---------	---------	---------

### JAMBALAYA composé de :

Riz (variante de la paëlla), Blanc de Poulet, Merguez, Oignons, Poivrons, Tomates, Crevettes, Epices et Citron.	19,50 €	19,00 €	18,50 €
---	---------	---------	---------

### PAELLA DE LA MER composé de :

Riz, Filet de Lotte, Oignons, Poivrons, Haricots verts, Petit pois, Moules, Lamelles d'Encornets, Crevette, Fruits de mers et Epices.	21,50 €	21,00 €	20,50 €
---	---------	---------	---------

### CASSOULET composé de :

Haricot Blanc, Saucisse fraîche de Porc, Poitrine de Porc, Manchon de Canard	19,50 €	19,00 €	18,50 €
--	---------	---------	---------

### AMBROISINE DE POULET composé de :

Pilon de poulet, crème, Abricots secs, Raisins secs, oignons,... Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	19,50 €	19,00 €	18,50 €
---	---------	---------	---------

### POULET BASQUAISE accompagné de :

Pilon de poulet, Oignons, Poivrons et Tomates. Accompagné de Riz ou Pomme de Terre Grenaille	20,50 €	20,00 €	19,50 €
---	---------	---------	---------

### LASAGNES NAPOLITAINES composé de :

Viande de porc, Sauce Tomate, Parmesan, Mozzarella, Feuille de Lasagne,...	20,50 €	20,00 €	19,50 €
--	---------	---------	---------

### LASAGNES BOLOGNAISE composé de :

Viande de boeuf, Sauce Tomate, Emmental, Feuille de Lasagne,...	19,50 €	19,00 €	18,50 €
---	---------	---------	---------