



PLATS TRAITEUR CONVIVIAUX

Tarif à la portion (dégressif suivant la quantité commandée)

Pensez à anticiper vos réservations

Minimum 24/48H à l'avance si possible

Marmite Tourangelle 10.90€

Poulet mariné, rillons à notre façon, jambon grillé, saucisse au vin de Touraine, champignons, chou vert, carottes, sauce crémée au vin blanc accompagné de riz

(Déclinaison estivale avec courgette à la place du chou vert)

Couscous

Semoule, légumes, poulet, merguez 9.90€

Semoule, légumes, agneau, poulet, merguez 13.90€

Rougail aux deux saucisses 9.90€

Saucisse au vin de Touraine et saucisse fumée accompagné de riz aux petits légumes et ananas

Poêlée Vernadienne 9.90€

Pommes grenaille, rillons, compotée d'oignons au vin rouge, sauce au chèvre de la région

Jambalaya 9.50€

Riz, poivron, jambon grillé, chorizo, poulet, crevette

Tartiflette 8.50€

Choucroute garnie 11.90€

(Chou, poitrine fumée, échine ½ sel, saucisse de francfort, saucisse fumée, saucisson à l'ail, pomme de terre)

Option avec jarret sup 3€

Tajine de volaille 8.90€

Chili con carne 9.50€

Plat traditionnel (*sauce et garniture à définir)

Bœuf bourguignon 9.20€

Blanquette de veau 9.40€

Poulet basquaise 7.90€

Sauté de porc *8.10€

Pavé de sandre*10.40€

Supreme de volaille *9.20€

Filet mignon de porc *8.90€

Sauces incluses à choisir :

Sauce aux épices douces

Sauce safranée

Sauce citronnée

Sauce forestière

Crème de parmesan

Sauce au lard

Sauce aux 5 baies

Sauce grenobloise (beurre noisette, capres, tomate, herbes fraîches et citron)

1 Garniture incluse à choisir :

Riz aux petits légumes et ananas

Brochette de grenaille

Gratin dauphinois

Tian de légumes

Tagliatelles de légumes

Pomme purée aux herbes fraîches