

Grand-mère Ligne semaine

8-14 fevrier



Une plat uniquement par groupe et par jour.

8 fevrier samedi :

Lasagne avec viande hachée soit lasagne végétarien et salade 18,80€ p.p.

Lasagne classique: façon béchamel et viande hachée soit lasagne végétarien, servi avec un salade vert copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

9 fevrier dimanche :

Confit de cuisses canard 19,80€ p.p.

Cuisses de canard à la maison servi avec sauce fruits rouges et laurier, pdt écrasé aux moutard ancienne et 3 types de légumes.

10 fevrier lundi :

Chili con carne soit chili sans carne 23,50€ p.p.

Chili de poulet et chili de bœuf effilochée soit sauce épicé de légumes et salade haricots rouges servi avec riz, wraps à la maison, galettes de maïs et fromage, laitue, guacamole et salsa

Soit:

Les chefs vous proposent 1: 37,50€ p.p.

Entrée: Soupe de l'oignon | croûtons aux fromage

Plat: Filet mignon de porc enrobé de bacon | sauce vin rouge et herbes

Dessert: Tarte tatin | pomme | crème fouetté | glace vanille

une plat uniquement par groupe et par jour.

11 fevrier mardi :

Raclette France 19,50€ p.p.

Fromage de raclette | pain | pommes de terre cuits | salade vert | crudités | vinaigrette
Surtout pas oubliez à commander nos charcuteries.

Soit:

DG's fondue aux fromage 22€ p.p.

Fondue aux fromage servi avec pain, cornichons et salade vert.

Surtout pas oubliez à commander nos charcuteries.

une plat uniquement par groupe et par jour.

12 fevrier mercredi :

'Coq' au vin 18,50€ p.p.

Cuisses de poulet façon 'Coq au vin' servi avec légumes et gratin de PDT.

13 fevrier jeudi :

Tartiflette 18,50€ p.p. soit végétarien avec chanterelles et bolets 22€ p.p.

soit tartiflette royale: 24,50€ p.p. (reblochon fromage, pdt, oignons et lardons, chanterelles et bolets)

Tartiflette (reblochon fromage, pdt, oignons et lardons) servi avec salade vert copieux , vinaigrette et garniture.

Surtout pas oubliez à commander nos charcuteries.

14 fevrier vendredi :

Tajine aux merguez artisanales soit tajine de poulet soit version végétarien 18,80€ p.p. soit poisson 22,50€ p.p.

Le tajine choisi, servi avec couscous, 3 types de légumes et bouillon d'herbes à la maison.

Soit:

Les chefs vous proposent 2: 43,50€ p.p.

Entrée: Magret de canard fumé | salade de racines noisetté | réduction de pomme

Plat: Cabillaud provençal | citron, vin blanc, romarin | cuisson lent | sauce au vermouth

Dessert: Clafoutis | fruit | glace sorbet | biscuit | coulis aux fruits

une plat uniquement par groupe et par jour.

Apéro à la maison

- Guacamole env. 175 gr. | salsa env. 450 gr. | tortilla chips env. 360 gr. 18,50€
- Houmous env. 360 gr. | olives mariné env. 360 gr. | muhammara env. 400 gr | pain 22,50€
- Fêta marinée env. 250 gr. 7,80€
- Beurre aux herbes env. 150 gr. | pain de boulangerie 9,90€
- Pain de boulangerie 2,50€
- 10 toasts | mousse de chèvre | noix | garniture 27,50€
- 10 toasts | rilette de saumon | câpres | garniture 27,50€
- 10 toasts | magret canard fumé | chutney | garniture 27,50€
- 10 toasts | crème avocate | noix fumées | garniture 27,50€

Plateaux: chaque plateau sert environ 10-15 personnes

Planche Méditerranée 78€

à tartiner: muhammara env. 400 gr, beurre des herbes env. 150 gr, houmous env. 360 gr et baba ganoush env. 360 gr.

à grignoter: fromage fêta mariné env. 250 gr, olives marinées et tomates séchées marinées env. 360 gr. bâtonnets sésamé, pain du boulangerie.

Plateau Montagne 88€

Charcuterie 100% à la maison (lomo jamaïcain | lomo poivré | coppa chorizo | jambon cru | lard Hollandais), Mont d'or de Vacherin en four selon disponibilité soit autre boîte chaud. 2x pain et crudités.

Plateau fromage 3-5 types 78€

Tomme | reblochon | fromage de chèvre | abondance | bleu | pain | chutney | fruits | noix

Plateau Asiatique 100% à la maison 88€

- rouleaux de printemps croustillant 15 pcs
- petit bouchées à vapeur 15 pcs
- salade asiatique 15 pcs
- sauce

Gâteaux et cakes grand-mère 29,50€ environ 28 cm. Diamètre

- brownie aux chocolat corsé, noix et piment
- carrot cake aux speculaas; option VEGAN disponible
- tarte tatin aux pommes
- clafoutis aux abricots et basilic
- crumble aux cerises
- tiramisu aux café, mascarpone et amandes
- tarte crème-citron et fruits de ma mère
- gateau au beurre Hollandais
- cheesecake aux fruits rouges et yaourt 34,50€

Glace/sorbet 100% fait à la maison

- sorbet fraise 1 litre (Vegan) 12,50€
- sorbet mangue-fruits passion 1 litre (Vegan) 12,50€
- glace vanille et cookie dough 1 litre 14,50€
- glace chocolat et ses pépites 1 litre 14,50€

Nos menus sont adaptables pour les végétariens et les petits.
Les frais de déplacement seront calculés selon la taille de votre commande.
Hésitez pas à nous contacter en cas de questions.

