

Nos plats "traiteur"

Déposés dans votre gîte

LES ENTRÉES

TARTE AU CANTAL DOUX	5€
POUNTI AUVERGNAT	5€
GRAVELAX DE TRUITE DU MOULIN DE ROQUETANIERE	8€
SALADES COMPOSÉES / TABOULE	5€
TERRINE DE CAMPAGNE "ANGELINE"	5€
APÉRITIF DINATOIRE, ASSORTIMENT D'ENTRÉES	18€

LES VIANDES DE NOTRE RÉGION

BOEUF BOURGUIGNON	14€
POITRINE DE VEAU FARCIE	14€
TRAVERS DE COCHON LAQUÉ	14€
POULET FERMIER EN COCOTTE	16€

"SOIRÉE UNIQUE" : BRASÉRO DE CÔTES DE BOEUF 28€/PERSONNE

GARNITURES AU CHOIX POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES : GALETTE DE TRUFFADE, PURÉE DE PATATE DOUCE, GRATIN DE LÉGUMES DE SAISON

LES PLATS "TOUT EN UN"

SAUCISSE ET LENTILLES LOCALES	12€
PARMENTIER DE CANARD AUX NOISETTES GRILLÉES	14€
LASAGNES DE BOEUF / LASAGNES VÉGÉTARIENNES	12€

LES SUCRERIES

GÂTEAU DE RIZ AU CAMEL	4€
VACHERIN	6€
CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON	4€
GLACES ET SORBETS 500ML	11€

Tous nos plats sont cuisinés "Maison"
A base de produits frais, de saison et locaux,
Bio pour la plus part