

L'art de recevoir en toute simplicité 2019

Menu à emporter 14€00 par personne

Composer votre Menu

ENTREE

Petite Macédoine et sa Feuille de chêne
Ou
Salade du Pays
(Salade, Rosette, Pâté de Campagne, cornichons)
Ou
Plateau de Crudités

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de poulet Moutarde, estragon et
Champignons
Riz à l'oignon
Ou
Emincé de dinde au Curry
Poêlée de pomme de terre et carottes
Ou
Tajine de poulet à la Marocaine (Pois chiche,
tomates et raisin)
Semoule

FROMAGE

Portion de Fromage

DESSERTS

Riz au lait et son coulis d'abricot
Ou
Flan aux œufs (praliné, chocolat, café, vanille au
choix)
Ou
Quatre quarts à l'ananas et son caramel

Menu à emporter 17€00 par personne

Composer votre Menu

ENTREE

Salade César
(Salade, filet de poulet, œuf et raisin sec)
Ou
Tartelette de la Mer (Thon, moutarde et tomates
fraîches) et sa Mêlée
Ou
Anchoïade

PLAT PRINCIPAL

Gardianne de taureau à l'ancienne
(Ancienne recette du Cahier de Mamie Rose)
Riz ou PDT
Ou
Suprême de volaille lardée au thym et sa réduction
à la liqueur de Camargue
PDT sautée, lanières de poivrons et oignons
Ou
Colombo de Porc aux légumes de saison
Mélange de Céréales

FROMAGE

La ronde des fromages
Ou
St Marcellin à l'huile d'olives

DESSERTS

Bras de Venus
Ou
Brownie et sa crème à l'orange
Ou
Tartelette aux framboises

L'art de recevoir en toute simplicité 2019

Menu à emporter 20€00 par personne

Composer votre Menu

ENTREE

Salade d'Été

(Salade, lardons, oignons, œufs durs, mozzarella, mais, poivrons rouges et parmesan)

Ou

Terrine de ricotta au pesto et sa mâche aux pignons

Ou

Eclair au chèvre et tomate confite et sa frisée

PLAT PRINCIPAL

Tajine D'Agneau aux pruneaux

Semoule

Ou

Sauté de bœuf aux Aubergines et aux olives vertes

Riz 3 couleurs

Ou

Sauté de Veau au chorizo

Farfalle

Poêlée de courgettes au Basilic

Ou

Dos de Cabillaud au lait de coco et aux tomates confites

Quinoa

FROMAGE

Duo tomme Blanche / Pélardon

DESSERTS

Clafoutis aux abricots et au thym

Ou

Tiramisu léger aux fraises

Ou

Profiteroles au chocolat

SERVICE

Moins de 50 personnes tous les services en supplément

A partir de 50 personnes (4 heures de service inclus) Vaisselle et nappes et serviettes inclus

Un forfait de 5.00€ par personne

VAISSELLE

Formule simple	1.50€
Formule complète	2.50€
Nappe et serviette	1.20€

Aubaisienne Traiteur 2019

04 66 80 24 85