

NOTRE TRAITEUR d'AOÛT

Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine à partir de produits locaux et/ou bio.
Pour limiter notre impact écologique, nos barquettes sont biodégradables
et vont au four jusqu'à 180 degrés.

Disponible tout le mois

Escalope de veau de chez Dani / panée à la panko / sauce tomate /	
fromage Moinette de la Brasserie Dupont	32€/kg
Boulette maison / nature ou sauce tomate	18€/kg
Grenailles	5€
Légumes rotis	6€

Du 2 au 8 aout

Filet de volaille tomate / mozzarella sauce Romesco, aubergines parmigiana,	16€
tagliatelle fraîches	
Raviolini artichauts / pecorino, poivrons rôtis, chorizo, crème de Gorgonzola	16€

Du 9 au 15 aout

Youvetsi poulet du Moulin de la Hunelle	16€
---	-----

Du 16 au 22 aout

Cannelloni ricotta / épinards	14€
-------------------------------	-----

Du 23 au 29 aout

Veau cuit basse température, jus au romarin, tomate provençale, purée à l'ail confit	16€
Ravioles scampi/curry, sauce pesto curry, petits légumes	16€

Du 30 aout au 5 septembre

Agneau confit, jus à l'ail, vindaloo d'aubergines, riz Vénééré	16€
Ravioles asperges de Malines, crème de lard fume, julienne de poireaux et copeaux de parmesan	16€

Tous nos plats sont disponibles en magasin mais peuvent également être commandés par téléphone au 0473 23 32 41

ENTREPRISES ? EVÈNEMENTS ?

Vous désirez des plats chauds ou froids ?
Des sandwiches ou des salades ?

NOS sandwiches

Du mardi au dimanche

Disponibles sur place, réalisés minute

Pas le temps d'attendre ? Une grosse commande ?

Passez votre commande le matin même avant 10h

Pour les entreprises,

possibilité de commander vos sandwiches et plateaux sandwiches la veille.

Un seul numéro 0473 23 32 41

! NOUVEAU ! LE BOULETTE 5,00

Baguette bio / boulette maison / andalouse bio / salade bio

LE ROSBEEF 5,00

Baguette bio / Roti de boeuf de chez Dani Leblon / Mayonnaise maison / Moutarde de Huccorgne / Cornichons bio / Oignons grelots bio / Salade bio

LE BRIE 5,50

Baguette bio / Brie nature bio / Miel d'acacia bio / Noix de Hesbaye bio / Pommes bio / Roquette bio

LE DAGOBERT 4,50

Baguette bio / Jambon blanc de chez Dani Leblon / Fromage Bailli nature / Mayonnaise maison / Salade bio

L'ITALIEN 5,50

Baguette bio / Huile d'Olive du Domaine Cavalas bio / Jambon de Parme bio / Parmesan bio / Tomates séchées bio / Roquette bio / Herbes bio

LE SAUMON 5,50

Baguette bio / Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge / Fromage ail et fines herbes de la ferme Jean / Oignons ciselés bio / Aneth bio / Jus de citron bio / Salade croquante bio

! NOUVEAU ! A COMPOSER VOUS MEME 5,50

Baguette bio / 1 charcuterie ou 1 fromage bio au choix dans notre comptoir / 1 sauce ou huile olive bio / Crudités bio

! NOUVEAU ! SUPPLEMENTS

Baguette bio graines 0,30 €

Crudités 0,50 €

Fromage blanc ail / fines herbes de la ferme Jean 0,30€

Sauce 0,30€

Oeufs cuits durs 0,30€

Charcuterie / Fromage 1€

! NOUVEAU ! NOS SALADES COMPOSÉES

Du mardi au dimanche

Pas le temps d'attendre ? Une grosse commande ?

Passez votre commande le matin même avant 10h

Pour les entreprises,

possibilité de commander vos salades composées la veille.

Un seul numéro 0473 23 32 41

! NOUVEAU ! LA CESAR 15,00

Salade Romaine Bio / Poulet Bio grillé au chimichurri / croûtons de foccacia / tomates semi-séchées bio / parmesan AOP BIO / vinaigrette César maison

! NOUVEAU ! L'ITALIENNE 15,00

Mesclun bio / tomates confites et fraîches de notre potager sans pesticide / mozzarella bio / melon Charentais bio / Jambon fumé de chez Dani Leblon / pignons de pin bio / vinaigrette Balsamique / miel / thym maison

! NOUVEAU ! LA SAUMON 15,00

Mesclun bio / tomates confites et fraîches de notre potager sans pesticide / mozzarella bio / melon Charentais bio / Saumon fumé Label Rouge tranché main / pignons de pin bio / vinaigrette Balsamique / miel / thym maison

! NOUVEAU ! LA TOMATE MOZZARELLA 14,00

Roquette bio / tomates confites de notre potager sans pesticide / mozzarella di bufala bio / pastèque bio / tomates anciennes bio et Demeter de chez Longlune / pignons de pin bio / huile d'olive / gros sel



DES AUJOURD'HUI,

DEGUSTEZ NOS SALADES

LOCALES ET BIO FRAICHEMENT

PREPAREES CHAQUE MATIN



PLATEAU ANTIPASTI

LOCAL et BIO

PLATEAU POUR 4 PERSONNES
(+ - 1 KG)

Fromages locaux et / ou bio
Charcuteries locales et / ou bio
Grissini bio
Tapenades d'olives bio
Olives et piments doux bio
40€ / kg

A commander la veille 0473 23 32 41

! Sur la photo, plateau pour 8 personnes !



PLATEAU FROMAGES

LOCAL et BIO

PLATEAU POUR 4 PERSONNES
(+ - 1 KG)

Fromages locaux et / ou bio
Fruits frais de saison locaux et / ou bio
Fruits secs bio
35€ / kg

A commander la veille 0473 23 32 41

! Sur la photo, plateau pour 8 personnes !

