



# Liste des plats traiteurs



## VIANDES

Civet de porcelet : **5,00 € la part**

Civet de canard à l'ancienne : **6,50 € la part**

Fricassée de poulet à la crème (sans os) : **5,90 € la part**

Poulet rôti à la basquaise : **5,80 €**

Sauté de poulet au cidre et pommes confites (sans os) : **5,90 € la part**

Coq au vin : **5,20 € la part**

Sauté de pintade aux cèpes (sans os) : **6,80 €**

Suprême de pintade farcie aux petits légumes : **6,90 €**

Rôti de veau à la crème de morilles : **6,90 €**

Blanquette de veau : **5,30 €**

Sauté de veau à la provençale : **5,30 €**

Bœuf bourguignon : **5,00 €**

Jambon madère : **4,20 €**

Carré de porc rôti à la moutarde à l'ancienne (minimum 4 personnes) : **4,80 €**

## POISSONS

Gratin de poissons et Saint Jacques : **5,80 €**

Filet Cabillaud sauce Hormadine : **5,00 €**

Pavé de saumon à la crème d'oseille : **4,80 €**

## LÉGUMES

Gratin Forézien : **2,40 €**

Poêlée de champignons à la crème, nature ou persillée : **5,00 € (la part de 200 g)**

Poêlée de légumes de saison : **2,60 € (la part de 200 g)**

Soufflé de pommes de terre aux lardons et oignons confits : **2,60 € la pièce**

Flan de légumes : **2,60 € la pièce**

## DESSERTS

Tarte aux pommes paysannes : **1,40 € la part**

Tarte de saison : **2,20 € la part**

Entremets aux fruits : **2,60 € la part**

Vacherin maison à la glace fermière : **2,70 € la part**