



Prix par pers	0 à 20 pers	20 à 40 pers	40 à 60 pers	60 à 80 pers	80 à 100 pers	100 à 150 pers
Osso bucco de dinde	9,00 €	8,91 €	8,83 €	8,75 €	8,67 €	8,59 €
Cassoulet	9,20 €	9,11 €	9,02 €	8,93 €	8,85 €	8,77€
Bressiflette	10,40 €	10,30 €	10,20 €	10,10 €	10,00 €	9,90 €
Paëlla	9,20 €	9,11 €	9,02 €	8,93 €	8,85 €	8,77€
Petit salé aux lentilles	9,20 €	9,11 €	9,02 €	8,93 €	8,85 €	8,77€
Couscous	10,25 €	10,15 €	10,05 €	9,95 €	9,86 €	9,77 €
Brouet de veau	11,20 €	11,09 €	10,98 €	10,88 €	10,78 €	10,68 €
Choucroute	9,50 €	9,41€	9,32 €	9,23 €	9,14 €	9,05 €
Tajine d'agneau	11,75 €	11,64 €	11,53 €	11,42 €	11,31 €	11,20 €
Coq au vin	10,70 €	10,60 €	10,50 €	10,40 €	10,30 €	10,20 €
Poule au blanc	9,00 €	8,91 €	8,83 €	8,75 €	8,67 €	8,59 €
Tartiflette	10,15 €	10,05 €	9,95 €	9,86 €	9,77 €	9,68 €
Baeckeofe	10,15 €	10,05€	9,95 €	9,86 €	9,77 €	9,68 €
Chili con carne	9,20 €	9,11 €	9,02 €	8,93 €	8,85 €	8,77€
Carbonade flamande	9,85 €	9,76 €	9,67 €	9,58 €	9,49 €	9,40 €
Potée savoyarde	9,70 €	9,61 €	9,52 €	9,43 €	9,34 €	9,25 €
Rougail saucisse	9,00 €	8,91 €	8,83 €	8,75 €	8,67 €	8,59 €

tionné en terrine de 2 ou 4 pers livrée chaude en boite isotherme, possibilité de prêt d'armoire chau

Descriptif des plats à partir de 8 personnes

<u>Osso bucco de dinde</u>	: 2 morceaux de ddinde 150 gr de riz +150 gr de ratatouille
<u>Cassoulet</u>	: 300 gr haricots, lard maigre, saucisson, morceau de porc, saucisse de Toulouse fumé avec cuisse de canard confite suppléMent 4,00€
<u>Bressiflette</u>	: filet de poulet, pommes de terre, bleu de Bresse, lardons, oignons, crème fraîche
<u>Paëlla</u>	: 300 gr de riz, crevettes roses, moules, chorizo, cuisse de poulet, calamars, lard maigre, morceau de dinde
<u>Petit salé aux lentilles</u>	: petit salé cuit, Morteau, Montbéliard, saucisson à l'ail ,lardons, oignons, 300 g de lentilles
<u>Couscous</u>	: 300 gr de semoule, cuisse de poulet, merguez, agneau, 300 gr de légumes (+bœuf supplérEment 2,10 €
<u>Brouet de veau</u>	: 2 morceaux de veau, poire verte + carottes, navets, pommes de terre
<u>Choucroute</u>	: 300 gr de chou, Francfort, saucisson, lard fumé, salé cuit , pommes de terre, saucisse fumée
<u>Tajine d'agneau</u>	: 2 morceaux d'agneau, carottes, navets, oignons, abricots, dattes, amandes, citrons confits, coriandre, p de ter
<u>Potée savoyarde</u>	: 5 légumes, saucisson, palette, Morteau, lard demi sel
<u>Poule au blanc</u>	: 1/4 de poule , riz ,carottes
<u>Coq au vin</u>	: 2 morceaux de coq, lardons, champignons, gratin dauphinois
<u>Baeckeofe</u>	: 3 viandes bœuf, agneau, porc, pommes de terre , vin blanc, carottes, poireaux en mille feuilles
<u>Tartiflette</u>	: pommes de terre, reblochon, crème fraîche, charcuterie variée
<u>Carbonade flamande</u>	: 2 morceaux de bœuf cuisinés à la bière , oignons, moutarde, pain d'épices, carottes, navets, pomme deterre
<u>Chili con carne</u>	: viande hachée 150 grs, morceau de bœuf 150 grs, 300 grs haricots rouge, chorizo, poivrons, oignons
<u>Rougail saucisse</u>	: 200 grs de saucisse, sauce coulis de tomate, haricots rouge, riz basmati

Tarif 2021