

NOS SPECIALITES A PARTIR DE
15.00 € TTC /PERS.
SUR UNE BASE DE MINIMUM 20 PERS

Paella : minimum 20 personnes

Accompagné de son jus au safran

Daube provençale

Accompagné de gnocchi

Supions marinés

Accompagné de légumes du soleil

Pied paquet

Accompagné de pomme de terre tournée

Tous les sautés (blanquettes, curry, ...)

Accompagné de pomme grenaille ou riz pilaf

Confit de canard

Accompagné de pomme sarladaise

Aïoli:

Accompagné de ses sauces variées

Anchoïade

Poivrons, choux fleurs, poivrons, carottes,

Radis, concombre, tomate cerise ...

Œufs durs

Petits ramequins individuels « Sauces anchoïade & crème ciboulette ».

Tajine d'agneau ou de poulet

Accompagné de riz aux amandes

Couscous royal
Accompagné de son jus

Lotte façon bouillabaisse,
Accompagné de pommes safranées et rouille

Pintade aux olives
Accompagné de tagliatelles

Dos de saumon moelleux,
Accompagné de sauce béarnaise et pomme vapeur

Osso buco de dinde
Accompagné de Semoule au sésame

Rizotto crémeux aux saint jacques et parmesan

.....Et beaucoup d'autres plats sont réalisables !!

