

Soirées à Thème

Pour toute commande inférieure à 30 personnes celle-ci sera présentée en plat jetable (plastique)

		<i>Prix à la part</i>
2018cas	Cassoulet : Flageolets, saucisson à l'ail, confit de porc (poitrine), confit de canard et saucisse de Toulouse	6,95 €
2018ch1	Choucroute N°1 : Pomme de terre, petit salé, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, chou cuit au vin blanc et lardon	6,95 €
2018ch2	Choucroute N°2 : Pomme de terre, jambonnette, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, chou cuit au vin blanc et lardon	7,95 €
2018cou	Couscous à l'orientale Bœuf, merguez, agneau, poulet, semoule et ses légumes	6,95 €
2018pae	Paella à la Catalane Riz cuisiné, tomate, concassé de poivrons, oignons, petits pois, poulet, moules, crevettes, encornets, porc et chorizo	6,95 €
2018pag	Paella Géante Riz cuisiné, tomate, concassé de poivrons, oignons, petits pois, poulet, moules, crevettes, encornets, porc, chorizo, lapin avec poissons blanc et langoustines	9,95 €
2018rac	Raclette : 200gr de fromage nature par personne, rosette, saucisson à l'ail, jambon de pays, salami, roulade, jambon blanc, bacon et ses pommes de terre	6,50 €
2018tar	Tartiflette : Pommes de terre, Reblochon, Lard fumé, oignons (450gr par personne) avec salade verte	6,95 €
2018tga	Tartiflette Gros Appétit : Pommes de terre, Reblochon, oignons, Lard fumé avec cochonaille, roulade de porc, rosette, saucisson ail, Jambon de pays, Jambon Blanc et Salade verte (450gr par personne)	8,95 €

Pour Réchauffer vos plats, nous vous proposons :

- Appareil à Paella avec trépied 15 €
- Bouteille de Gaz 20 €