



Tel : 09.83.07.47.52 Mail : contact@leptitboursault.com

Repas Vendanges 2023 à emporter

MIDI

SOIR

J-1	Tarte à l'Oignons Cuisse de poulet, riz aux petits pois Panna-cotta, coulis de fruits-rouges	Jambon persillé Lasagne, Salade Verte Crème caramel
J-2	Tatin de légumes Blanquette de Volaille, Pomme au four Crumble	Salade de pommes de terre au thon Poisson du jour aux herbes, riz Clafoutis
J-3	Rillettes Fondant de porc, choux-fleur Fromage blanc et confiture	Terrine de poissons Tartiflette, salade verte Tarte au chocolat noir
J-4	Betterave en vinaigrette Boulettes de boeuf milanaise, carottes Tarte fine aux fruits	Tomate Mozza Rognons de porc au madere, pâtes Tarte aux cerises
J-5	Terrine de campagne & condiments Aiguillettes de poulet à la normande, gratin de pommes de terre Tarte Normande	Salade de perles Sauté de porc à la moutarde, flan de légumes Financier
J-6	Céleri rémoulade Rougail saucisse, riz Fondant au chocolat	Salade de Pâtes Sauté de Dinde, petits pois Tarte Bourdaloue
J-7	Terrine de caille aux raisins Chili con carne Faisselle et confiture	Carottes râpées au citron Cabillaud, chorizo et ratatouille Gâteau au yaourt
J-8	Tatin aux figues et chèvre Rôti de porc, flageolets aux oignons Tarte à la noix de coco	Cake courgette et feta ¼ poulet rôti, pommes de terres Tartelette Citron
J-9	Tarte aux fromages Coq au Vin, pâtes Brownies	Salade de penne à la tomate Risotto poulet Tiramisu
J-10	Rillettes de poulet Quenelles de poisson, haricots verts Brioche perdue au caramel	Gaspacho et croutons Cotes de porc, gratin de légumes Flan à la vanille
J-11	Quiche Lorraine Jambalaya de volaille, carottes vichy Gateau basque	Salade de gésiers de volaille Langues de boeuf, endives Mousse au chocolat noir
J-12	Tartare de tomates Jambon braisé ratafia, tomate provencale Entremet poire/caramel	Rillettes Emincé de porc au caramel, polenta Pommes au four

ENTREE + PLAT + DESSERT : 13€00/PERS
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 11€00 /PERS
PLAT UNIQUE : 9€00 /PERS
PLATEAU DE COCHONNAILLES 4,00€ /PERS

DEVIS COCHELET SUR DEMANDE

Les tarifs s'entendent en TTC, TVA 10%.

Menus froids à réchauffer

(Entrée : 1 tarte pour 8 personnes ou 100 grammes en salade par
personne
viande : 180/210 grammes et légumes : 200 grammes par personne,
Dessert : en individuelle ou 1 tarte pour 8)

Inscription et réservation 09.83.07.47.52/06.13.06.75.33

N'hésitez pas à nous contacter pour les livraisons

A votre service pour tous renseignements,

Christophe T.