



*Votre traiteur
à domicile*

À emporter

Nos *P*lats haut de gamme à emporter

- Suprême de volaille Label Rouge, sauce forestière 9.50 €
- Filet mignon de porc sauce cidre et miel 12.50 €
- Magret de canard, sauce fruits rouges 13.50 €
- Pavé de Bœuf, sauce grand veneur 13.50 €
- Filet de St Pierre, sauce beurre blanc safrané 13.50 €
- Filet de veau sauce romarin 13.50 €
- Assiette « Mix Grill » (prestation été en extérieur) 13.50 €
- Assiette végétarienne (Tajine de légumes) 7.50 €

Nos *G*arnitures (2 au choix)

- Gratin dauphinois
- Ratatouille maison
- Purée de patate douce
- Tombée de fenouil à la crème
- Brochettes de pomme de terre grenailles sautées au lard fumé
- Courgette farçie à la duxelle de champignons.
- Bavarois de carottes et brocolis
- Riz pilaf ou créole

Possibilité de location de vaisselle.

À emporter

Plats traditionnels

Jambon à l'os rôti au romarin sauce forestière, pomme de terre grenailles	8.50 €
Poulet basquaise, riz	7.50 €
Jambalaya à la créole	7.50 €
Lasagnes, salade	7.00 €
Rougail saucisses fumées et Toulouse, riz créole.....	7.50 €
Joue de porc sauce cidre et miel, pomme de terre et carottes.....	8.50 €
Travers de porc caramélisés (ribs), pomme de terre grenailles	8.00 €
Couscous	8.50 €
Tajine de poulet	7.50 €
Sauté de porc aux olives vertes.....	7.50 €
Canard à l'antillaise	7.50 €
Rougail de bœuf à la créole	8.00 €
Potée.....	7.50 €
Choucroute de la mer	8.00 €
Choucroute alsacienne.....	8.50 €
Tartiflette, salade.....	6.50 €
Bourguignon	8.50 €
Langue de bœuf, sauce mère.....	8.50 €
Blanquette de veau à l'ancienne	8.50 €
Pot au Feu	8.50 €
Tête de veau, sauce gribiche	8.50 €

Livraison en caisson chaud possible.

Possibilité de location de vaisselle.

Anthony Cosnier • Traiteur • Chef à domicile

Tél. 06 30 04 26 42 • Mail : ac.cuisine@yahoo.com

