

Les plats festifs :

En Kit pré-cuit avec matériel (prix à la part 20 à 60 parts)

PAELLA : 10€

TARTIFLETTE (CHÈVRE ; REBLOCHON ; TOMME) : 6,5€

CROZIFLETTE : 6,5€

RISOTTO ENCRE DE SEICHE & GAMBAS PERSILLÉES : 8€

RISOTTO CONFIT DE CANARD CRÉMEUX DE PARMESAN ET COURGETTE : 8€

JAMBON À L'OS GRATIN & SAUCE MOUTARDE : 7€

DIOT CONFIT AU VIN ROUGE POLENTA CRÉMEUSE SAUCE TROMPETTES : 6€

COUSCOUS 5 VIANDES : 8,5€

CASSOULET (CUISSÉ ; MAGRET ; SAUCISSE) : 11€

WOK DE POULET FERMIER AUX FINES HERBES TOMATES CONFITES ET NOUILLES DE BLÉ : 7,5€

BŒUF À 68°C AU VIN ROUGE & GRATIN : 8€

CHILI CON CARNÉ : 7€

BŒUF BOURGUIGNON : 8€

BLANQUETTE DE VEAU : 8€

En Kit avec matériel (prix à la part 60 à 150 parts)

PAELLA : 9€

TARTIFLETTE (CHÈVRE ; REBLOCHON ; TOMME) : 6€

CROZIFLETTE : 6€

RISOTTO ENCRE DE SEICHE & GAMBAS PERSILLÉES : 7,5€

RISOTTO CONFIT DE CANARD CRÉMEUX DE PARMESAN ET COURGETTE : 7€

JAMBON À L'OS GRATIN & SAUCE MOUTARDE : 6,5€

DIOT CONFIT AU VIN ROUGE POLENTA CRÉMEUSE SAUCE TROMPETTES : 5,80€

COUSCOUS 5 VIANDES : 7,5€

CASSOULET (CUISSÉ ; MAGRET ; SAUCISSE) : 9,5€

WOK DE POULET FERMIER AUX FINES HERBES TOMATES CONFITES ET NOUILLES DE BLÉ : 7€

BŒUF À 68°C AU VIN ROUGE & GRATIN : 7,5€

CHILI CON CARNÉ : 6,5€

BŒUF BOURGUIGNON : 7€

BLANQUETTE DE VEAU : 7€

