

## Plat accompagné de légumes de saison

**Minimu 15 personnes.**

**prix en €**

### Volaille

Filet de poulet à l'estragon	9,50
Filet de poulet sauce archiduc	9,50
Coquellet sauce porto et raisin	10,00
Cuisse de lapin à la moutarde	9,00
Cuisse de lapin aux pruneaux	9,50
Filet de pintade aux cidres	10,00
Poulet curry, coco, banane, raisin	9,50
Caille farcie, réduction de volaille a la crème	9,00

### Porc

Blanquette de porc	8,50
Roti de porc sauce archiduc	9,50
Roti de porc à la dijonnaise	9,00
Filet pur de porc, sauce au poivre	11,00
Filet pur de porc sauce moutarde à l'ancinne	11,00
Joue de porc à la biere	12,00
Côte de porc blackweel	9,50

### féculent

Gratin dauphinois	3,00
Pomme de terre ail et thym	2,50
Purée de pomme de terre	2,50
Pomme de terre marcaire	3,50
riz basmati	2,50

**prix en €**

### Veau / bœuf

Pavé de veau sauce moutarde miel	12,00
Pavé de veau sauce archiduc	12,50
Roti de veau orfloff	11,50
Roti de veau sauce archiduc	11,50
Blanquette de veau	10,00
Boeuf thaï	9,50
Carbonnade de bœuf à la leffe	9,50
Lamelle de bœuf à la béarnaise	8,00
Saltimbocca de veau à l'italienne	10,50

### Agneau

Rosette d'agneau, jus d'agneau et thym	12,50
Couscou merguez, pilon, tranche d'épaule	15,00
Souris d'agneau aux légumes du sud	9,50

### Poisson

Pavé de saumon, sauce hollandaise	11,00
Poisson du jour	0,00
Cassolette de scampi à la crème et ail	10,00
Cassolette de scampi à la diable	10,00
Cassolette de poisson	11,00

### Plat familial

Saucisse sauce brune, poté carotte	8,00
Lard salé, poté aux haricots	8,00
Paëlla volaille, chorizo, crustacé	13,50
Boulette sauce lapin, purée	9,00
Boulette sauce tomate, purée chicon gratin	9,00 7,00
Tartiflette	9,00
Lasagne	6,50
Moussaka	8,50
Lasagne de saumon	8,50
Hachis parmentier aux scaroles	8,00
Chili con carne, riz	9,50
Vol au vent, purée	10,00
Waterzoi de poulet, riz	11,00
Poulet tikka massala, riz	12,00
Pain de viande sauce à l'échalotte	9,00

### Légumes

**Les plats sont accompagnés de légume de saison**