

Tarif à jour : le 21 septembre 2022



**Proposition de repas : (minimum 4 personnes)**

- ✓ Couscous (merguez, poulet et boulette de bœuf- accompagné de semoule et légumes frais)  
(sauce piquante offert sur demande) (12,50€/pers) (suppl. agneau +1,50€)
- ✓ Paëlla (poulet, chorizo, crevettes, moule de bouchot – morceaux de citrons) (13,50€/pers)
  - ✓ **\*\*Bouchée à la reine** (poulet) (12,00€/pers) (avec veau +2,00€)  
Croûte vol au vent (1,00€/pièce)
  - ✓ **\*\*Emincé de poulet à la crème et champignons de paris** (11,00€/pers)
  - ✓ **\*\*Emincé de poulet à l'indienne (ananas et curry)** (11,50€/pers)
  - ✓ **\*\*Cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne** (16,00€/pers)
- ✓ **\*\*Pavé de saumon à la vapeur sur lit de choucroute, sauce au Riesling** (16,00€/pers)
  - ✓ **\*\*Filet mignon de porc, sauce forestière** (12,50€/pers)
  - ✓ **\*\*Filet mignon de veau, sauce forestière** (14,00€/pers)
- ✓ Fleischschnacka (bœuf et porc) et sa sauce brune, salade verte (13,00€/pers)
  - ✓ **\*\* Noix de joue de porc à la bière** (12,00€/pers)
  - ✓ **\*\* Rognon de veau, sauce cognac ou forestière** (13,00€/pers)
  - ✓ Lasagne de bœuf, salade verte (11,50€/pers)
- ✓ Lasagne de saumon ricotta épinard, salade verte (13,50€/pers)

-----  
**\*\* Garniture possible (1 seul choix possible par menu) :**

spaetzlé, riz, pâte, purée de pomme de terre, pomme de terre vapeur, légumes

(Supplément d'une 2<sup>e</sup> garniture +2,00€/pers)

(Demande spécifique : pâte au blé complet ou riz complet + 0,95€/portion)

-----

Les plats chauds seront livrés dans des grandes barquettes, séparées de la viande et de l'accompagnement (à réchauffer quelques minutes au four, casserole ou micro-onde). Les prix inclus la TVA.