

Menu - Table D'hôte

Hors-d'œuvres ~

Plat de crudités, Plat de charcuterie, pizza, mini-croque-monsieur, œufs mimosa, ou melon avec jambon de pays

Salades ~

Verte avec tomates & concombres

Pommes de terre, haricots verts, ou riz

Pâtes avec aiguillettes de poulet grille,

Du chef

Caesar avec crevettes ou avec aiguillettes de poulet grillées

Au roquefort ou chèvre

Soupes ~

Courgette, concombre & menthe, légumes, oignons & fromage

Viandes ~

Saucisse de Toulouse - grillée nature, à l'ail, à la sauce BBQ, avec lentilles, ou aux poivrons & oignons

Poulet - a la sauce BBQ, aux champignons, ou aux poivrons & oignons,

Rôti de porc - avec légumes, ou à la sauce BBQ

Chili mexicain

Lasagne ou rigatoni

Terrine de viande

Accompagnements ~

Pates - au roquefort ou à l'emmenthal

Pommes de terre - frites, au four, au gratin, rôties, ou Aligot

Riz - saute ou à la vapeur

Ratatouille, carottes, haricots verts, ou petit pois caramélisés avec lardons

Assortiment de fromage ~

Brie, cabécou, cantal, chèvre, comté, roquefort, tome du Ramier, vieux gouda, etc. servi avec grappes de raisin, fruits de saison, miel & / ou confitures maison

Desserts ~

Glaces et sorbets, biscuit sable avec pêches ou pommes, tarte aux pommes, gâteau yaourt, Tiramisu, ou gâteau d'anniversaire

Boissons ~

Jus de fruits, sirops variés, Orangina, limonade, 7-up, coca-cola, coca-light

Café, thé, infusion

Nos produits selon la saison~

Concombres, figues, noix, pommes de terre, prunes, tomates