

Pour votre retour de mariage, anniversaire, départ en retraite ou tout autre événement, nous vous proposons de vous livrer une prestation sans service, sans vaisselle de l'entrée au dessert

vous pouvez composer votre menu dans la liste ci- dessous

Porcelet rôti 50 personnes (20/22kg) sans garniture	500€
Jambon à l'os 40 personnes (10/12kg) sans garniture	300€
Jambon au foin 40 personnes (10/12kg) sans garniture	300€

Tarifs par personne TTC sans services sans vaisselle

<u>description</u>	<u>tarif</u>
farce	2€50
ratatouille, semoule de couscous	3€50
gratin dauphinois	3€50
crudités de saison	3€50
crudités, charcuteries, salade composée	6€50
saumon entier Bellevue (minimum 20p)	5€50



**Pour vos soirées
prix TTC par personne**

paëlla (riz épicé, poulet, moules, calamar, chorizo, crevettes, légumes, épices)	9€00
couscous (agneau collier, poulet, merguez, semoule, légumes, sauce forte)	8€50
potée (saucisse, poitrine de porc, choux, carottes, navet, pomme de terre)	8€50
choucroute (saucisse, poitrine, palette, pomme de terre)	8€50
choucroute de la mer (saumon, haddock, loup, moules, crevettes rose, pomme vapeur, beurre blanc)	15€00
cassoulet au confit de canard (haricots blanc, manchon de canard confit, poitrine, saucisse)	8€50
garbure (choux, pomme de terre, haricots blanc, carotte, navet, ail, confit de canard, poitrine, jarret)	15€00
coq au vin-pomme vapeur	7€50
jambon à l'os au foin sauce raifort (minimum 25 pers)	7€80
jambon à l'os laqué sauce forestière (minimum 25 pers)	7€80
langue de bœuf sauce madère	6€80
sauté de veau marengo (veau, carotte, petits pois, tomate, pomme de terre, oignon, ail, vin blanc)	8€50
bœuf bourguignon-pomme vapeur	7€50
tête de veau sauce gribiche	12€00

