



La Carte des Plats « Prêt à Servir »

Jardin d'En Naoua

Tarifs :

Entrée :

Potage de saison	2.00€ / personne
Tarte salée de saison (quiche, tarte poireaux, asperges...).....	2.50€ / personne
Terrine maison et salade vertes	3.50€ / personne
Salade de Crudités de Saison	2.00€/ personne
Salade Lomagnole : Salade aux crudités et cou de canard farci.....	4.00€ /personne
Salade Gasconne : Salade aux crudités et gésiers de canard confits.....	5.00€ /personne

Assiette de Charcuterie du Pays (Rillettes, Jambon du Pays, Saucisson et magret séché) 7.00€ /personne

Foie gras de canard en terrine (500 gr)..... 50€ la terrine

Plat Principal:

Roti de porc froid tranché pour buffet et salade verte	6.00€ /personne
Roti de porc aux pruneaux et pommes de terre	7.50€ /personne
Sauté de veau aux carottes et champignons /Pates	8.50€ /personne
Garbure Traditionnelle	9.00€ /personne
Cassoulet du Pays	9.00€ /personne

Confit de Canard et son gratin de légumes	9.50€/personne
Daube de Bœuf et pommes vapeurs	9.50€/personne
Poule au Pot de Loïc*	10.00€/personne

Dessert :

Tiramisu maison	2.00€ /personne
Clafoutis maison	2.00€/personne
Les Pâtisseries de Loïc* : Tarte aux pommes, tartes aux fruits, Choux à la crème, Feuilleté aux abricots, Tarte Tatin	2.50€ / personne
Croustade Traditionnelle de notre Boulanger	2.50€ /la part
Plateau de Fromages et corbeille de Fruits	4.00€/ personne
Gâteau anniversaire de Loïc* : Mousse de fruits rouges, aux 3 chocolats, St Honoré, Mousse poire chocolat, Poirier, Fraisier, Mille feuilles	3.00€/personne

Vin : Sélection de Vins de Saint Sardos rouge, rosé ou blanc.....
Vin AOC et VDQS de Saint Sardos en Tarn et Garonne..... 8.00€ la bouteille
16€ le BIB de 5 litres

Y'a plus cas passer à table :.....
Fourniture du Pain, du Café, Thé et infusion,
Mise en place du couvert 1,30€/ personne

Petit déjeuner : 3.50€ / personne
Boissons chaudes : Café, Thé, lait ou chocolat.
Jus d'orange, céréales, Fruits de saison
Yaourt nature ou laitage, Beurre,
Assortiments de confitures maison, Miel du Pays,
Pâtisseries maison et Pain frais ou a griller

Brunch Lomagnol: 10.00€/personne
Boissons chaudes : Café, Thé, lait ou chocolat.
Jus d'orange, céréales, Corbeille de Fruits de saison
Yaourt nature ou laitage, Beurre,
Assortiments de confitures maison, Miel du Pays,
Pâtisserie maison
Pain frais ou à griller,
Assortiment de Charcuteries,
Plateau de Fromages.

Buffet : 15€/ personne
Tartes salées
Salade de crudités ou potage (selon saison)
Assortiment de charcuterie ou Roti froid tranché
Plateau de Fromage et pain
Pâtisserie maison et Corbeille de fruits de saison.

« Tous nos produits sont frais, de saison et proviennent en majorité de la Lomagne :

Conserveur à la Ferme, maraîchers, viticulteurs...

Les fruits sont de saison et principalement de notre verger.

*C'est une cuisine familiale élaborée avec des produits régionaux et de saison. *Certains plats sont élaborés par Loïc, Chef à domicile et traiteur (minimum de commande 15 personnes pour les plats de Loïc).*

Les plats sont préparés prêt à être servis. »