



La Carte des Plats

« Prêt à Servir »

Réservez obligatoire à la signature du contrat

Tarifs :

Apéritif avec ses accompagnements.....	5.50€/ personne
<u>Entrée :</u>	
Potage de saison.....	3.50€ / personne
Tarte salée de saison (quiche, poireaux, tomates, asperges...)	3.50€ / personne
Terrine maison et salade verte	4.50€ / personne
Salade de Crudités de Saison.....	3.50€/ personne
Salade Lomagnole : Salade aux crudités et cou de canard farci.....	4.80€/personne
Salade Gasconne : Salade aux crudités et gésiers de canard confits.....	5.80€/personne
Assiette de Charcuterie du Pays (Assortiment de charcuteries, Terrines, condiments)	8.50€/personne
<u>Plat Principal:</u>	
Roti de porc froid tranché pour buffet et salade verte.....	8.50€/personne
Roti de porc aux pruneaux et pommes de terre.....	9.30€/personne
Escalope de poulet en persillade et ses légumes du moment	9.80€/personne
Sauté de veau aux carottes et champignons et son gratin de macaroni.....	9.80€/personne
Daube de Bœuf et pommes vapeurs.....	9.80€/personne
Garbure Traditionnelle.....	9.80€/personne
Cassoulet du Pays.....	10.50€/personne
Confit de Canard et ses légumes de saison.....	11.50€/personne
<u>Dessert :</u>	
Clafoutis maison.....	2.50€/personne
Tiramisu maison	2.80€/personne
Salade de fruits frais et Biscuits maison.....	2.80€/personne
Tarte fruits en bande de notre Boulanger.....	3.00€/ personne
Croustade Traditionnelle de notre Boulanger.....	3.20€/ personne
Plateau de Fromages et corbeille de Fruits	4.00€/ personne
<u>Vin : (sur commande ou à disposition à la boutique)</u>	
Sélection de Vins de La Cave de Saint- Sardos rouge, rosé ou blanc.....	8.50€ la bouteille
Vin AOC et IGP de La Cave de Saint-Sardos en Tarn et Garonne.....	30€ le BIB de 3 litres
<u>Y'a plus cas passer à table :</u>	
Fourniture du Pain, du Café, Thé et infusion,.....	1.00€/personne
Mise en place du couvert	0.80€/personne

Petit déjeuner : 4.00€ / personne

Boissons chaudes : Café, Thé, lait ou chocolat.

Jus de fruits, assortiment de céréales, corbeille de fruits

Yaourt nature ou laitage, Beurre,

Assortiment de confitures maison, Miel du Pays,

Gâteaux maison et Pain frais ou à griller.

Brunch Lomagnol : 13.00€/personne

Boissons chaudes : Café, Thé, lait ou chocolat.

Jus de fruits, assortiment de céréales, corbeille de fruits

Yaourt nature ou laitage, Beurre,

Assortiment de confitures maison, Miel du Pays,

Gâteaux maison

Pain frais ou à griller,

Assortiment de Charcuteries,

Plateau de Fromages.

Buffet Froid : 17.00€/ personne

Tartes salées maison,

Salade de crudités ou potage (selon saison)

Assortiment de charcuteries et/ou Roti froid tranché (au choix)

Plateau de Fromages et Pain frais

Pâtisserie maison et Corbeille de fruits de saison.

Merci de choisir un plat ou un menu unique pour l'ensemble des participants. Vous devez signaler à la réservation que vous souhaitez des repas.

Le choix des repas et le nombre sont à réserver au plus tôt et au moins une semaine avant votre arrivée.

Nous ne proposons pas cette prestation aux périodes suivante : Semaines de Noël et du jour de l'An et certaine semaine de l'été. Pour des repas servis plus variés et groupes de plus de 15 personnes nous vous invitons à vous rapprocher de notre traiteur à Domicile :

- Richard Mickaël Traiteur au 06.65.11.13.53/ mickael.richard66@gmail.com
- Molé Bernard Traiteur Rôtisseur au 06.17.12.26.16/ rugbycook@gmail.com
- D'autres adresses de traiteurs sur demande...

« La majorité de nos produits sont frais, de saison et proviennent essentiellement de la Lomagne :

Conserveur à la Ferme, maraîchers, viticulteurs...

Les fruits peuvent venir de notre verger (en saison) ou du marché local.

C'est une cuisine familiale élaborée avec des produits régionaux.

Les plats sont préparés prêt à être servis. »

Bon appétit !