

# LES PLATS CONVIVIAUX TRADITIONNELS

**Vous organisez un évènement et vous souhaitez nous confier l'organisation de votre repas ?**

## **POULET BASQUAISE**

accompagné de pommes de terre sautées à l'occitane

## **FRICASSE DE POULET D'ANTAN**

accompagné de riz pilaf

## **BLANQUETTE DE VEAU**

accompagné de riz pilaf

## **BLANQUETTE DE CABILLAUD**

accompagné de riz pilaf

## **CUISSE DE CANARD BRAISEE**

écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes de saison, sauce miel 4 épices

## **SOURIS D'AGNEAU CONFITE 7 HEURES**

jus aux saveurs d'Occitanie, duo de pommes de terre, farandole de légumes

**Sur réservation 72h avant - 10 personnes minimum**



# LES PLATS CONVIVIAUX

**Vous organisez un évènement et vous souhaitez nous confier l'organisation de votre repas ?**

**PAELLA FRUITS DE MER ET POULET**

**PAELLA FRUITS DE MER ET POISSON**

**CHILI CON CARNE**

Accompagné de riz

**TAJINE DE POULET**

Olives, citrons confits, pommes de terre vapeur aux saveurs d'Orient

**TAJINE D'AGNEAU**

Pruneaux, amandes torréfiées, pommes de terre vapeur aux saveurs d'Orient

**COUSCOUS AUX 7 LEGUMES** 

**COUSCOUS AU POULET**

**COUSCOUS D'AGNEAU**

**COUSCOUS ROYAL**

Trois viandes au choix : poulet ou agneau ou merguez ou boulette maison



**Sur réservation 72h avant - 10 personnes minimum**