

Commande au plus tard la veille avant 16h00.

Minimum 6 formules.

Commande de dernière minute possible (selon notre stock)

Commande par téléphone ou par mail.

Livraison possible pour un minimum de 6 formules (secteur de livraison : nous consulter)

Livraison du lundi au vendredi entre 10h et 12h selon notre tournée.

Récupération des bocaux par nos soins.

BONNE DEGUSTATION A TOUS !!

(Présence possible d'allergène, prendre contact avec nous pour plus d'informations)

Nouveau

sur Montbrison et la

Plaine du FOREZ



Bocaux frais cuisinés

par Etienne Place

CONTACT : Eugénie Guillot

04.77.58.16.08

boloko@carredeslys.fr

Les entrées :

- Salade sicilienne, allumette de terrine de saumon
- Salade de lentilles et chiffonnade de jambon cru
- Velouté orangé et ses croutons



Les plats chauds :

- Sauté de veau aux champignons, écrasé de pomme de terre et ses petits légumes
- Riz à la catalane, chorizo et volaille fermière rôtie
- Effeillé de choucroute traditionnelle

- Dos de saumon cuit vapeur, poireaux à la crème, tagliatelles fraîches

Les desserts :

- Crème chocolat blanc citron et son financier framboise passion
- Compotée de mangue, panacotta vanille Bourbon & pain de banane
- Terrine chocolat et banane caramélisée, crème légère
- Salade de fruits frais

Les formules (tarifs ttc) :

Plat chaud (ou froid complet) → 9 €
Plat chaud + entrée ou dessert → 11.50€
Plat chaud + entrée + dessert → 13.50€

Pain et couverts inclus dans nos formules

Pour agrémenter votre plateau repas, nous vous suggérons

- un assortiment de 3 fromages 2.50 €
- un yaourt artisanal MONS 125 g 1.80 €

Option BOISSONS pour vos repas :

Evian 50cl ou Badoit 50cl 1.20 €
Monluc pétillant 0.75l 8 €
Jus de fruit local 25cl 2.20 €
Côte du Rhône rouge rosé blanc 8 €