

LE PETIT POU CET



PÂTISSIER - TRAITEUR
SALON DE RÉCEPTION

Entrées chaudes

	La part
Brochette de langoustines, risotto crémeux, sauce aux agrumes	16,20
Brochette de noix de St Jacques et petits rosés à la fondue de tomates	14,90
Cassolette de homard aux morilles	14,50
Cassolette de Saint Jacques à l'effilochée de poireaux	13,90
Civet de langoustines poêlées, mousseline aux deux légumes, tomates provençales	14,60
Croustillant de rouget et sa concassée de tomates à l'huile de basilic	12,20
Délice de turbot grillé aux pointes d'asperges, sauce vierge et concassée de tomates	16,20
Escalope de saumon à la provençale, parfum de basilic	13,90
Feuilleté de turbot et langoustines aux morilles et cèpes	14,70
Foie gras juste poêlé aux poires, raisins et fruits secs	14,60
Meunière de sole, petite fricassée de girolles	14,60
Noix de pétoncles, crème de potiron et sa confiture d'oignons	12,80
Ris de veau braisés aux girolles et à la sauge	16,20
St Jacques façon tournedos, flan de courgettes, émulsion aux agrumes	16,20

Les prix sont T.T.C. et à emporter selon le tarif en vigueur au 1^{er} juin 2021.

Le minimum de commande est de 4 parts par plat.

Pour vous servir dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de passer vos commandes 48 heures à l'avance.

Téléphone : 03.22.91.42.32 | Mail : contact@le-petit-poucet.fr