



LE PETIT POU CET

PATISSIER • GLACIER • CHOCOLATIER

Les viandes

	La part
1/2 magret de canard, sauce au miel et raisins, millefeuille de Fontenay, brochette de légumes	14,60
Brochette de filet d'agneau, purée de charlottes aux olives noires, tomates confites et girolles	16,00
Filet de canette aux pêches, chutney aux pommes, millefeuille de Fontenay	13,60
Filet de charolais, sauce beaujolaise, clafoutis aux champignons, millefeuille de Fontenay et tomates confies	17,80
Filet mignon de porc, millefeuille de Fontenay, petite tomate farcie à la duxelle de champignons, asperges blanches	14,30
Filet mignon de veau à la fleur de thym, millefeuille de Fontenay, petit gratin de champignons, bâtonnets de carottes glacées	16,00
Fondant de veau au parfum de romarin, millefeuille de Fontenay, potagère de légumes	15,50
Médailon de veau au jus de truffes et asperges, millefeuille de Fontenay, pois gourmands	16,50
Mitonnée de veau à la moutarde de Meaux, millefeuille de Fontenay, petite ratatouille	13,60
Suprême de pintade Vallée d'Auge aux morilles, gratin dauphinois, pommes flambées au Calvados	13,60
Tournedos de canard sauce Périgueux, gâteau de céleri et foie gras, fagot d'haricots verts, millefeuille de Fontenay	15,30
Tournedos sauce périgourdine, millefeuille de Fontenay, petite tomate farcie à la duxelle de champignons, mousseline aux deux légumes	19,20

Les prix sont TTC et à emporter selon le tarif en vigueur au 1 Mars 2016

Le minimum de commande est de 4 parts par plat

Pour vous servir dans les meilleurs conditions, nous vous conseillons de passer vos commandes 72 heures à l'avance.

Téléphone : 03.22.91.42.32 ou 03.22.91.34.96

Fax : 03.22.91.96.70

Courriel : contact@le-petit-poucet.fr