



## MISE EN BOUCHE

### TARTINABLES À BASE DE LEGUMES

#### CONFIT DE TOMATES AU PIMENT D'ESPELETTE

Des tomates fraîches lentement confites  
juste relevées au piment d'Espelette.  
A tartiner sur des toasts ou en condiment  
d'une viande rouge grillée

#### CAVIAR D'AUBERGINE

Aubergines, poivrons, oignons, lentement  
mijotés avec du romarin.  
A déguster sur un toast de pain grillé  
frotté à l'ail

#### COURGETTE AUX SÉSAMES CARAMÉLISÉS

Un apéritif original avec ces dés de  
courgettes marinés dans du citron et  
ses graines de sésames caramélisées

#### POIVRONS CONFITS

Des poivrons confits dans du jus  
d'orange accompagnés d'oignons  
croquants

#### CAROTTES AUX ÉCLATS DE CACAHUÈTE

L'association originale de carottes  
parfumée au cumin et parsemée d'éclats  
de cacahuète

#### CHOUX SAUCE AIGRE DOUCE

Une recette surprenante pour cet émincé de  
choux mariné dans une sauce délicatement  
relevée

#### CONFIT DE POIREAUX, LAIT DE COCO ET GINGEMBRE

Des poireaux finement émincés confits dans du  
lait de coco, délicatement relevé par le  
gingembre



PRODUITS FRAIS  
& DE SAISON



FAIT MAISON



PRODUIT JUSTE ICI



## MISES EN BOUCHE

### EFFILOCHÉS DE PORC

3 versions pour un effiloché façon rillettes de porc sans gras pour un apéritif Zéro complexe

#### EFFILOCHÉS DE PORC À LA TOMATE

Une viande lentement mijotée dans une sauce tomate épicée agrémentée de poivrons

#### EFFILOCHÉS DE PORC CURRY & ANANAS

Le délicieux mariage de la force du curry avec la douceur de l'ananas pour apporter un peu de rondeur en bouche

#### EFFILOCHÉS DE PORC CARMEL ET PAIN ÉPICES

De beaux morceaux de viande caramélisés puis lentement mijotés dans une sauce à base de pain d'épices pour un effiloché gourmand

### EMIETTÉ DE POISSON

Nos tartinables façon Rillettes de poissons

#### EMIETTE DE SAUMON

Des filets de saumon délicatement parfumés à l'orange et accompagnés d'une fondue de poireaux façon rilette de poisson

#### EMIETTE DE SARDINES

Une sauce basquaise, tomate et poivron, légèrement relevée pour accompagner les filets de sardines émiétés.

### COCHONAILLE

Un incontournable de la charcuterie française. Une recette au naturel pour un paté de campagne à l'ancienne



PRODUITS FRAIS & DE SAISON



FAIT MAISON



PRODUIT JUSTE ICI



## LES PLATS

### PURÉE + VIANDES

#### HACHIS PARMENTIER

Pour les inconditionnels du hachis parmentier, une douce purée de pommes de terre sur un lit de viande 100% pur bœuf mijotée dans une sauce tomate et poivron jaune.

#### PURÉE COURGETTE & PORC AIGRE DOUCE

Une douce purée de courgette agrémentée de parmesan et subtilement relevée par la sauce aigre douce du sauté de porc.

#### PARMENTIER DE POISSON

Une onctueuse purée aux saveurs méditerranéennes avec sa note d'huile d'olive pour accompagner un poisson mijoté dans une sauce basquaise

#### PARMENTIER AU BOUDIN NOIR

Un boudin noir à l'ancienne et sa compotée de pommes surmontée d'une purée pommes de terre & châtaigne.

#### HACHIS PARMENTIER CARBONNADE

La Version nordiste du hachis parmentier, une douce purée de pommes de terre pour accompagner une viande de bœuf mijotée dans une sauce carbonnade aux subtiles notes de bière.

#### PURÉE CAROTTE & PORC AU CIDRE

Pour les amateurs de sucré-salé, une onctueuse purée de carotte avec son sauté de porc nappé de sauce au pain d'épice.

#### PARMENTIER DE MORUE

Une onctueuse purée aux notes d'huile d'olive sur un lit d'émietté de Morue



PRODUITS FRAIS  
& DE SAISON



FAIT MAISON



PRODUIT JUSTE ICI



## LES PLATS

### MÉLI-MÉLO DE VIANDES

#### FINANCIÈRE DE PORC

Un sauté de porc mijoté dans une sauce au vin blanc et olives vertes, accompagné de pommes de terre et d'aubergines fondantes.

#### CHOUX VERT BRAISÉ PORC AU CIDRE

Une viande lentement mijotée dans du cidre, accompagnée de choux braisés.

### VÉGAN

#### DAHL DE LENTILLES

Une recette végan. Emblématique de l'Inde, ce plat fera voyager vos papilles avec ses lentilles fondantes parfumés à la coriandre et aux épices indiennes.

### LÉGUMES SECS+VIANDES

#### CHILI BRETON CON COCOS

Les célèbres haricots bretons aux saveurs latines avec cette sauce chili et son haché de bœuf.

#### COCOS SAUCISSE SAUCE AU BLEU

Une saucisse confite pour accompagner les célèbres haricots bretons lentement mijotés avec de la fourme d'Ambert.

#### CURRY DE LENTILLES ET ÉMINCÉ DE VOLAILLE

Des lentilles lentement mijotées dans une sauce curry pour accompagner un émincé de volaille.

#### ROUGAIL SAUCISSE ET LENTILLES CORAIL

Une saucisse confite dans une sauce tomate épicée accompagnée de lentilles corail aux petits légumes. Un voyage gourmand sous le soleil créole



PRODUITS FRAIS  
& DE SAISON



FAIT MAISON



PRODUIT JUSTE ICI



## LES DESSERTS

### TART'Y CRÈME

#### CHOCOLAT NOIR

Une pâte sablée imbibée de caramel au beurre salé pour arrondir une crème chocolat noir intense.

#### VANILLE - CAFÉ

Une pâte sablée imbibée de Café ristretto pour « réveiller » une douce crème à la vanille.

#### NOIX DE COCO

Une pâte sablée nappée de chocolat noir pour accompagner une crème à la noix de coco.

### TATINS DE FRUITS

#### POMMES - CARMEL

Le merveilleux mariage pommes - caramel au beurre salé surmonté d'un sablé breton émietté

#### POIRES - BANANE - CHOCOLAT

L'accord parfait du chocolat avec la poire et la banane dans un dessert gourmand avec son crumble de sablé breton.

### CRÊPES FOURÉES

#### POMMES - CARMEL

Une aumônière de crêpe de froment garnie de délicieuses pommes confites dans du caramel au beurre salé.

#### POIRES - CHOCOLAT

Une aumônière de crêpe de froment garnie de poires fondantes nappées d'une sauce chocolat noir.

### MOELLEUX FAÇON "BABAS"

#### CHOCOLAT

Un biscuit chocolat imbibé de sirop au Rhum et son cœur crémeux au chocolat blanc.

#### AMANDE

Un biscuit à l'amande imbibé de sirop à la fleur d'oranger et son cœur crémeux au chocolat.



PRODUITS FRAIS  
& DE SAISON



FAIT MAISON



PRODUIT JUSTE ICI