

MENU TRAITEUR

Entrées :

- *Tartare de saumon 7,50€*
- *Ballottine de chèvre, fondue de poireaux 6€*
- *Terrine maison 5€*

Plats :

- *Tartiflette salade 10€*
- *Pavé de veau sauce morilles, écrasé de pomme de terre foie gras et légumes du moment 20€*
- *Ballottine de volaille campagnarde, gratin angevin 14€*
- *Burger des Gabelous frites maison 11€*
- *Parmentier de canard 10€*
- *Saumon sauce basilic purée du moment et petits légumes 16€*
- *Plat en sauce 12€*

Fromages :

- *Plateau de fromage de région 4€*
- *Assiette de fromage 2,5€*

Desserts :

- *Pain perdu caramel beurre salé glace artisanale 3,5€*
- *Assortiments de petit dessert 1,30€ l'unité*



Ne pas jeter sur la voie publique SVP

Pour une question de logistique (sauf en cas de présence d'une cuisine équipée) nous réaliserons qu'un seul choix d'entrée et plat pour un repas d'une cinquantaine de personnes maximum. Pour toute autre demande contactez-nous.