

Nos viandes

Prix personnalisés sur demande de devis

- ❖ Les Magret OU cuisses de canard
Sauces : Aux baies sauvages, forestière, poivre vert, aux pêches, à l'orange, à l'ananas, au ratafia.
 - ❖ Le suprême de pintade farci aux champignons
 - ❖ Caille aux raisins, OU aux cèpes, OU ananas
 - ❖ Coquelet aux écrevisses
 - ❖ Cuisse de pintade aux pêches, OU Forestière OU Poivre vert
 - ❖ **Coq au vin** rouge
 - ❖ Coq au Chablis
 - ❖ Gigot d'agneau à l'ail
 - ❖ Cote d'agneau aux pleurotes
 - ❖ Rôti de porc farci au basilic ou menthe
 - ❖ Grenadin de veau en deux cuisson Sauce Chaource OU Pleurotes
 - ❖ Filet mignon de porc en croûte de noisettes
 - ❖ Rôti de porcelet façon gibier
 - ❖ Rôti de sanglier à l'ananas (saison)
 - ❖ Ragoût de sanglier grand veneur (saison)
 - ❖ Ragoût de chevreuil grand veneur (saison)
 - ❖ Noix de veau aux asperges
 - ❖ Tournedos de bœuf à la crème de roquefort
 - ❖ Filet de bœuf aux morilles Sc. foie gras
 - ❖ Filet de boeuf en croûte Sc. girolles ou Porto
 - ❖ Faux filet de bœuf braisé forestière ou Madère
 - ❖ Pot au feu traditionnel
 - ❖ Cassoulet traditionnel
 - ❖ Bœuf Bourguignon mariné à l'ancienne
 - ❖ Couscous et **Couscous Royal** (minimum 25 pers)
 - ❖ Choucroute garnie (minimum 25 pers)
 - ❖ Paella (minimum 25 pers, Maxi 150pers) **Cuisson live recommandé**
 - ❖ **Paëlla Royal** (minimum 10 pers, Maxi 150pers) **Cuisson live recommandé**
- ✓ **Les garnitures sont à choisir dans notre fiche « Nos accompagnements »**

Les tarifs des différents menus et services, vous seront communiqués lors d'une demande de devis.

L'ensemble des menus sont fournis à titre d'exemples, ils sont donc modulables à volonté selon les goûts et les envies de la clientèle.

Nos prix sont valable à partir de 25 personnes en dessous nous le préciser.

Les prix affichés et composition des menus sont susceptibles d'évolution et de modification sans préavis, en fonction notamment des prix du marché.

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

Diffusion et reproduction interdite. © Planète traiteur 2015-2017. Tous droits réservés.

PLANETE TRAITEUR® Dernière mise à jour le 15/03/2015