

Les COMPLETS

- Paëlla : poulet / fruits de mer / chorizo (facultatif)
- Chili con carne
- Risotto «vert» aux asperges

Les PERSONNALISÉS

- Marmite du Pêcheur (cabillaud, rouget, moules)
- Sauté de canard à l'aigre doux
- Blanquette de saumon au lait de coco
- Mitonné de veau à la provençale

En accompagnement de votre viande ou de votre poisson, nous vous proposons :

- Gratin Dauphinois
- Nouilles chinoises
- Riz basmati
- Poêlée de légumes de saison

**Et profitez toujours
de nos formules cocktails
déjeunatoires
sur demande !**

CONTACTEZ-NOUS

TARIFS DÉGRESSIFS

De 1 à 9 personnes :

Prix HT (tva 20%) : 10€ par personne

De 10 à 19 personnes :

Prix HT (tva 20%) : 9,10€ par personne

De 20 à 30 personnes :

Prix HT (tva 10%) : 8,20€ par personne