

SERVICE TRAITEUR



FAIT MAISON

DU SUR-MESURE

TOUTE L'ANNÉE

Commande au 04.90.76.90.18

Ou par mail : info.lamaisongustave@gmail.com

PORTION POUR DEUX PERSONNES

- Gratin de légumes selon la saison (courge, blettes brocolis, chou fleur)	8.50€
- Ratatouille	7,90€
- Chou farci	9,50€
- Poêlé de légumes	5,00€
- Epinard / Œufs	7,90€
- Potée	9,50€
- Gratin Dauphinois	8,90€
- Saucisse lentille	14,00€
- Endives au jambon	9,50€
- Moussaka	12,50€
- Lasagnes	10,50€
- Cannellonis	10,50€
- Chili con carne	12,50€
- Osso-buco	14,50€
- Blanquette de veau	15,00€
- Lotte safranée	16,00€
- Lapin à la moutarde	17,50€
- Poulet au citron	14,90€
- Poulet Thai	12,50€
- Poulet Basquaise	10,50€
- Parmentier d'agneau	16,50€
- Agneau au curry	17,50€
- Navarin d'agneau et petits légumes	16,50€
- Gardianne de taureau	14,90€
- Daube provençale	16,50€
- Pieds paquets	18,50€
- Tripes à la provençale	9,50€
- Boulette « Cyril Lignac »	14,50€
- Lotte safranée	17,00€
- Veau Marengo	16,50€
- Porc au Caramel	11,50€
- Paella	12,50 € Par Personne
- Couscous	11,00 € Par Personne
- Aïoli	12,00€ Par personne
- Soupe de légumes	3,00€ Par personne

SERVICE TRAITEUR

AU POIDS (PRIX AU KG)

- Crespeou	24,50€
- Beignets de courgettes	24,50€
- Foie gras Maison	98,50€
- Caillettes Maison	15,95€
- Tourte épinards, chèvre ou saumon	24,50€
- Tourte de lapin, tapenade noire, aubergines, tomates	26,50€
- Pissaladière (la pièce)	2,50€
- Bande feuilletée aux légumes et fromage	15,90€
- Terrine de Poissons	34,50€
- Pieds de porc marinés	15,50€

SALADES

- Salade Italienne (jambon cru, tomates marinées)	15,90€
- Salade de Museau	17,50€
- Salade de Pois chiche à l'échalote	
- Salade lentilles & saumon	26,50€
- Macédoine	17,50€

VIANDES FROIDES

- Rôti de bœuf	24,90€
- Rôti de porc	22,95€
- Sauce Tartare	13,50€

- Poulet Fermier Rôti+ Pomme de terre (la pièce)	12,00€
- Légumes Farcis (le kg)	15,90€
- Tomates à la Provençale (la pièce)	1,90€
- Papeton d'Aubergine (la pièce)	3,50€
- Vol au vent Blancs de Volaille (la pièce)	4,50€
- Bouchée à la Reine Ris de Veau (la pièce)	7,90€
- Quiche lorraine (le kg)	15,50€
- Tielle Sétoise (la pièce)	6,80€
- Aumônière de St Jacques et fondue de poireaux (la pièce)	6,90€
- Galette de pomme de terre	2,10€
- Corbeille Légumes et anchoïade (par personne)	6,50€
- Pommes aux airelles	4,00€
- Poires au vin	5,00€

Nos desserts sont réalisés en fonction des saisons, de vos envies et du nombre de personnes.

(Tarte pommes, poires, pêches, abricot, tarte au chocolat, flan caramel, tiramisu, forêt noire...)