

Cuisse de pintade farcie sauce forestière	6.10€/pers
Cuisse de canard farcie aux cèpes sauce forestière	6.10€/pers
Filet de canette farci 180grs/pers(sauce au miel gingembre).....	6.10€/pers
Caille entièrement désossée et farcie sauce aux raisins	6.60€/pers
Souri d'agneau cuisinée (sauce thym , gingembre 300grs pièce).....	6.80€/pers
Filet mignon de veau sauce aux morilles	7.90€/pers
Pièce de bœuf sauce poivrade (tournedos)	8.20€/pers

Accompagnements chauds (200grs/pers)

Poêlée de pommes sarladaises champignon. 2.20€/pers	Pâtes fraîches cuites (tortis)	1.60€/pers
Pommes grenailles champignons, h.vert... 2.40€/pers	Haricots blancs cuisinés à la tomate	1.80€/pers
Flan de légumes individuel (120grs)	Poêlée de légumes croquants	1.80€/pers
Fagot de haricots verts (50 grs).....	Gratin provençal en plat (200grs/pers)....	2.50€/pers
½ tomate provençale (50 grs).....	Gratin de courgettes en plat (200grs/p.) ..	2.50€/pers
Poêlée de cèpes (50 grs).....	Gratin dauphinois en plat (200grs/pers.)..	2.50€/pers
Riz blanc ou riz pilaf (200grs/pers.)	Gratin dauphinois individuel de 120grs	1.80€/pers
Rizotto (200grs/pers.)	Gratin dauphinois aux cèpes(200grs/pers.)..	3.50€/pers

Les Plats uniques

Aligot: (280 grs) – saucisse cuite (150grs)	6.40€/pers
Cassoulet: (part de 500 grs/pers) Manchon de canard, saucisse, lard, saucisson à l'ail, couenne... 6.20€/pers	
Cassoulet: (part de 500 grs/pers) idem + cuisse de canard.....	7.80€/pers
Tagine: Poulet ou agneau, avec fruits secs, légumes et semoule	6.50€/pers
Paëlla: (part de 500 grs/pers) Porc, poulet, sèches, grosses gambas, poivrons, chorizo, légumes 6.50€/pers	
Fideuà: paëlla aux pâtes (gros spaghettis) et mêmes ingrédients que la paëlla	6.50€/pers
Coucou: Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule.....	6.50€/pers
Choucroute: Choux, jarret, Morteau, saucisse fumée, francfort, poitrine, pomme de terre	6.20€/pers

Formules Fromages

Plateau de fromages : Comté, cantal, brie, chèvre, etc ... (40grs /pers)	1.50€/pers
Plateau de fromages raffinés avec belle présentation (40grs /pers)	3.00€/pers
Salade verte (les 50grs)	0.30€/pers

Les Desserts (80grs/pers)

Tarte aux pommes ou croustade	1.30 €/pers
Craquant crème brûlée et fruits rouge.....	2.10 €/pers
Tarte pommes citron vert caramel	2.10 €/pers
Tatin pomme ou tatin poire.....	2.10 €/pers
Tarte poire amandine	2.10 €/pers
Tarte framboise	2.10 €/pers
Tarte abricot et ananas	2.10 €/pers
Gâteau aux trois chocolats ou gâteau aux fruits rouges type« fraiser » ou « framboisier »	2.40 €/pers

Pour information : location vaisselle : le « complet* » rendu sale.....2.50 €/pers

*1 assiette plate, 1 assiette à dessert, 1 verre à vin , 1 verre à eau, 1 flûte à champagne, couverts, carafes, corbeille à pain, (20cts par assiette supplémentaire)

**2 Adresses
pour vous servir :**



LAFRANÇAISE : 05 63 65 81 36

MEAUZAC : 05 63 31 64 93

boucherie.cgros@orange.fr

Devis personnalisé sur demande

Tous nos prix sont TTC avec TVA à 5.5%
Tarifs de octobre 2017
au 30 septembre 2018

**NOUVEAU A MEAUZAC
RESTAURANT**
Formules Midi - Cartes - Groupe
Grande salle à votre disposition
Tous les Midis du mardi au Dimanche et le samedi soir
09 74 71 50 15



*Une équipe dynamique
et 2 magasins
à votre service !*



**NOS SERVICES
ET PRESTATIONS**



Christophe Gros
**TRAITEUR
BOUCHERIE
CHARCUTERIE**

Boissons - Apéritifs

Punch maison (au choix) classique ou curaçao 30cl/pers.....	2.00€/pers
Kir maison (blanc sec, sirop de cassis) 30cl/pers.....	1.40€/pers
Jacqueline maison (blanc sec, limonade, sirop de grenadine) 30cl/pers.	1.40€/pers

Formules Cocktails

Quiche Lorraine ou Quiche au poireau (la plaque découpée et présentée en 100 petits toasts).....	42€
Pizza jambon champignons ou végétarienne ou jambon cru ananas (la plaque de 25 personnes découpée et présentée en 100 petits toasts)	36€
Formule 8 pièces / pers dont 23/ de toast et 13/ de quiches et pizza.....	5,90€/pers
Formule de 6 toasts par personne	4,95€/pers
Formule de 4 toasts par personne	3.30€/pers
Verrine cocktail (la pièce) à base de :crabe,guacamole,tomate ou mousse foie gras ..	1.80€/unit
Pan con tomate: pain toasté avec sauce tomate , ail , et jambon sérano posé dessus...	0,80€/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Tapas cocktail 25grs/pers.....	1.40€/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Légumes cocktail 20grs/pers.....	0.80€/pers
Assortiment de 4 à 5 sortes de Charcuteries cocktail 25grs/pers.....	1.40€/pers

Les entrées crudités (200grs/pers)

Salade Céleri – crabe-ananas	2.80€/pers
Salade printanière de poulet (mélange de légumes, blanc de poulet, vinaigrette)	2.80€/pers
Salade Choux – carotte et raisin de Corinthe	2.80€/pers
Salade piémontaise (pomme de terre, œufs durs, tomate, cornichons,mayonnaise).....	2.80€/pers
Salade parisienne (pomme de terre , dés de jambon, dés de gruyère, tomate, moutarde)...	2.80€/pers
Salade de perle marine (petites pâtes, œuf de truite, crabe).....	2.80€/pers
Salade chutney (crevette, crudités, pousse bambou, ananas, crevettes, sauce aigre doux).....	2.80€/pers
Salade de bœuf (viande de pot au feu assaisonnée en gelée).....	2.80€/pers
Salade de pâtes au saumon ou au thon	2.80€/pers
Salade de pâtes à l'italienne (pâtes, jambon sec, olives)	2.80€/pers
Salade de légumes (mélange de légumes croquants, vinaigrette au agrume).....	2.80€/pers
Salade toscane (cœur d'artichaud, tomate confite, tomate fraîche, olives.....	2.80€/pers
Salade de riz (riz ,thon,maïs,olives,poivron,tomate,œuf dur).....	2.80€/pers
Taboulé.....	2.00€/pers

Plat de Charcuteries

5 sortes de charcuteries sans jambon de pays dressées sur plat (75grs/pers).....	2.20€/pers
5 sortes de Charcuteries avec jambon de pays dressées sur plat (75grs/pers)	2.60€/pers
6 sortes de Charcuteries avec jambon de pays dressées sur plat (100grs/pers)	3.00€/pers

Assiette de salades composées

Salade de gésiers (<i>salade verte, gésier, magret sec, croûton à l'ail, tomate, noix</i>).....	5.00€/pers
Salade Gasconne (<i>salade verte, cou farci, gratons de canard, magret sec, tomate</i>)	5.40€/pers
Salade de pintadeau (<i>salade verte, pintadeau émietté, haricots, magret sec, pêche</i>)	5.90€/pers
Salade de rouget (<i>salade verte, rouget, poivrons confits, olives, tomates, anchois</i>).....	6.00€/pers

Le Foie gras

Plat de foie gras (40grs), présenté avec sa gelée et décors	3.60€/pers
Plat de foie gras (60grs), présenté avec sa gelée et décors	5.40€/pers

Poissons froids

Darne de colin dressée en plat avec œuf mimosa,crevette(la part de 100 grs/pers).....	3.80€/pers
Darne de saumon dressée en plat avec œuf mimosa,crevette(la part de 100 grs/pers)...	4.90€/pers
Saumon mariné dressé en plat (100 grs/pers).....	4.70€/pers
Plat de saumon fumé présenté en chiffonnade (80grs/pers)	4.00€/pers
Terrine de saumon ; cabillaud ; crabe dressé en plat avec mayonnaise (80 grs/pers) ...	4.20€/pers
Plat de mille-feuille de saumon ratatouille (la part de 100 grs/pers).....	4.20€/pers

Poissons chauds

Filet de merlu sauce beurre blanc	4.60€/pers
Pavé de lieu noir sauce aux petits légumes.....	4.60€/pers
Croustillant de filet de loup à la provençale.....	4.60€/pers
Dos de cabillaud à la crème de poireau	4.80€/pers
Tatin de filet rouget beurre d'escargot	5.00€/pers
Paupiette de saumon à l'oseille	5.00€/pers
Coquille St jacques à gratiner ou Aumônière St Jacques	5.80€/pers
Roulé de sole et St Jacques au basilic.....	5.40€/pers
Dos de saumon à l'oseille.....	5.40€/pers
Paupiette de raie sauce poivrons doux	5.50€/pers
Pavé de flétan sauce écrevisse.....	5.70€/pers
Pavé de sandre ou pavé de brochet sauce au curry	6.00€/pers
Lotte sauce à l'américaine ou sauce petits légumes	6.40€/pers
<i>Possibilité d'accompagnement :</i> Tatin de tomates confites	1.80€/pers

Plats chauds

Rôti de porc cuit et chaud 200grs/pers	3.50€/pers
Colombo de porc 200grs/pers.....	3.80€/pers
Lasagnes pâtes fraîches maison 300grs/pers	3.80€/pers
Fondant de volaille (part de 120grs/pers) sauce forestière.....	3.80€/pers
Lasagne de canard maison 300grs/pers.....	4.20€/pers
Paupiette de veau aux champignons 180grs/pers.....	4.40€/pers
Sauté de bœuf à la provençale ou Bœuf bourguignon 200grs/pers	4.50€/pers
Moelleux de poulet farci au foie gras sauce périgourdine	4.90€/pers
Cuisse de poulet au citron ou cuisse de poulet sauce basquaise	4.80€/pers
Suprême de poulet farci aux trompettes sauce forestière	4.80€/pers
Rôti de veau cuit et chaud sauce madère 180grs/pers.....	5.00€/pers
Confit de cuisse de canard	5.40€/pers
Part de cochon de lait désossé et farci (farce forestière ou farce aux fruits).....	5.20€/pers
Colombo de veau 200 grs/pers	5.40€/pers
Sauté de veau aux champignons ou blanquette sauce blanche 200grs/pers.....	5.40€/pers
Cuisse de canard sauce à l'orange ou aux pêches ou aux olives	5.50€/pers
Magret de canard cuit et chaud sauce aux airelles 180grs/pers(2/1 magret/pers).....	6.10€/pers
Rôti de veau forestier cuit sauce forestière 180grs/pers	6.10€/pers