

# La carte 2017

<b>Pizzas / Quiches / Feuilletés</b>		<b>La part</b>	<b>PORC</b>	<b>La part</b>
Pizza au fromage	60 X 40	17.00 €	Joue de porc confite	8.15 €
Pizza au Jambon/fromage	60 X 40	18.00 €	Cochon de lait farci Minimum 25 pers	cours du jour
Pizza Nîmoise	60 X 40	27.00 €	Jambon de porc frais en croûte (30 pers Minimum)	7.90 €
Pizza raclette/lardons	60 X 40	25.00 €	Sauté de porc au curry ou au cidre	7.50 €
Pizza chèvre et miel	60 X 40	22.00 €		
Pizza foie gras	60 X40	28.00 €	<b>AGNEAU</b>	<b>La part</b>
Flamiche	60 X 40	22.00 €	Souris d'agneau aux senteurs des garrigues	10.00 €
Cakes salées (jambon, poire/bleu, thon moutarde)		4.00 €	Gigot d'agneau à la provençale	11.50 €
Sangria Le litre - (Minimum : 10 Litre)		6.50 €	Tajine d'agneau aux abricots	10.50 €
Punch Le litre - (Minimum : 10 Litre)		7.50 €	<b>LES SPECIALITES DU CHEF</b>	<b>La part</b>
<b>Quiche</b>		<b>La part</b>	Cassoulet maison	10.60 €
Lorraine	60 X 40	34.00 €	Chili con carne	6.00 €
Aux légumes	60 X 40	34.00 €	Choucroute alsacienne	10.60 €
Au thon	60 X 40	34.00 €	Couscous royal	10.00 €
<b>ENTREE</b>		<b>La part</b>	Encornet farci à la sétoise (2 pars pers)	9.60 €
Aubergine au coulis de tomates (Part: 3 /pers)		3.50 €	Fidéua	7.60 €
Panier Anchoïade (la part: minimum 20 pers)		4.75 €	Gardiane de taureau	7.90 €
Flan courgette /saumon		7.00 €	Paella au lapin	8.80 €
Flan poire et bleu		6.50 €	Paëlla Valencienne	7.60 €
Salade happy (granny et lamelle de poulet)		6.00 €	Rouille du pêcheur	10.20 €
Vinaigrette maison (Le litre)		6.80 €	<b>LEGUMES</b>	<b>La part</b>
<b>POULET</b>		<b>La part</b>	Gratin dauphinois	2.75 €
Cuisse de poule confite moutarde à l'ancienne		6.00 €	Poêlée champêtre	4.00 €
Cuisse de poulet basquaise		5.00 €	Fagotin d'asperges	2.80 €
Filet de poulet rôti cacao/romarin		7.00 €	Crumble de patates douces	2.50 €
Tajine de poulet au citron confit ou aux dattes		6.50 €	Bohémienne maison	2.50 €
<b>DINDE</b>		<b>La part</b>	<b>LES POISSONS</b>	<b>La part</b>
Blanquette de cuisse dinde à l'ancienne		6.50 €	Dos de loup sauce safrané	10.20 €
Roulé de dinde au jambon de parme et mozzarella		9.50 €	Brochette royale sauce citronnée	10.50 €
Jambonnette de dinde confite à la normande		6.75 €	Filet de st Pierre sauce champagne	11.50 €
<b>CANARD</b>		<b>La part</b>	Turban de sole sauce aux parfums du midi	10.50 €
Cuisse de canard confit à l'échalote		9.50 €	Paupiette de sole/saumon et ricotta	10.50 €
Canard laqué		9.00 €		
Civet de canard à l'ancienne		8.50 €		
<b>BOEUF</b>		<b>La part</b>	<b>DESSERT</b>	<b>La part</b>
Carbonade Flamande		9.50 €	Fougasse d'Aigues Mortes 60 X 40	20.00 €
Mijoté de bœuf à la provençale		9.50 €	Cake aux carottes	5.00 €
Paleron à la St Gilloise		9.50 €	Charlottine	2.80 €
<b>VEAU</b>		<b>La part</b>	Plaque nougatine (60 X 40)	35.00 €
Blanquette de veau à l'ancienne		10.50 €	Gâteau maison (parfums aux choix)	2.80 €
Sauté de veau Marengo		10.50 €	Babas bouchons	2.50 €
Rôti de veau sauce morilles		12.00 €	choux lunch ( X 3 )	3.80 €
			Omelette norvégienne (plusieurs parfums)	2.90 €

Aubaisienne Traiteur 2017

Marie jo 06 09 22 84 89

Audrey 06 23 38 65 19