



# C' BIO TRAITEUR

## Menu 12.50€ par personne

### PLAT :

Aïoli  
Ou  
Paëlla  
Ou  
Couscous de poulet aux 7 légumes  
Ou  
Gardianne de taureau  
Ou  
Tajine Del Köfte (boulette de boeuf)  
Ou  
Couscous végétarien  
Ou  
Curry de légumes au lait de coco  
ou  
Lasagne Blette/chèvre/raisin

### DESSERT :

Moelleux au son d'avoine et au zest d'orange  
ou  
Minestrone mangue poire à l'infusion de badiane  
ou  
Tarte aux poire et à la crème d'amande  
ou  
Brownie chocolat/noix  
ou  
Cheese-cake

(Pain compris, sans boissons)

Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio  
Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.



# C'BIO TRAITEUR

## **Menu 18,00€ par personne**

### **Entrée :**

Terrine de potiron au poulet, méli-mélo de crudités  
ou  
Soufflet aux cèpes, méli-mélo de crudités  
ou  
Frittata aux fèves, orges pelés et Parmigiano Reggiano, crudités

### **Plat :**

Braisée de pintade aux choux, de ma grand mère, gratin dauphinois  
ou  
Médailon de soles sauce à l'Américaine, Gratin de fenouil au quinoa  
ou  
Tajine d'agneau aux amandes et pruneaux, Parmentier à la patate douce  
ou  
Braisée de châtaigne et topinambour, Gratin dauphinois (végétarien)

Assiette de fromages affinés et son confit de betterave (suppl. 4.00€)

Délice tout chocolat  
ou  
crème brûlée saveur pain d'épices  
ou  
Poire pochée au côté du Ventoux en crème d'amande

(Pain compris, sans boissons)

Tous nos produits sont fabriqués artisanalement et exclusivement issus de produits Bio  
Nos poissons et crustacés sont : d'élevage bio ou pêchés en mer.