

## Les plats cuisinés



A partir de 10 personnes à emporter

A partir de 50 personnes (option : chef de cuisine en supplément)

### La choucroute royale

Echine fumée, saucisse de Strasbourg, lard gras, jambonneau, saucisson fumé  
Pomme de terre et choucroute au Riesling ou bière (selon arrivage)

### Le couscous classique

Poulet, agneau, merguez  
Semoule de blé dur et raisins secs, légumes (carotte, navet, courgette, pois chiche, poivrons...) et assaisonnement.  
Fourniture d'harissa.

### Le couscous royal

Poulet, agneau, boulette de bœuf, merguez et chipolatas  
Semoule de blé dur et raisins secs, légumes et assaisonnement

### La tartiflette savoyarde avec salade verte

Pomme de terre, lardon, oignon, crème fraîche et reblochon, saucisse de Toulouse

### Les lasagnes

Pâte à lasagne, viande hachée de bœuf (origine France), crème, poivrons, tomates pelées et concassées, concentré de tomate et assaisonnement

### L'authentique tête de veau, sauce gribiche

Accompagnée de pomme de terre vapeur

### La paëlla

Soupiers, calamars, fruits de mer, crevettes et moules  
Chorizo, poulet (poissons sur demande)  
Petits pois, poivrons, oignons, riz safrané

### Le jambon à l'os caramélisé au miel et moutarde ou jambon au fouin

Accompagné de petites rattes

## Les traditionnels



A partir de 10 personnes à emporter

Suprême de volaille aux pleurotes  
Rôti de veau jus au romarin  
Joue de boeuf aux épices  
Carbonade de boeuf  
Coeur de merlu à la crème de ciboulette

Filet de loup aux écrevisses  
Rôti de bœuf sauce pleurotes  
Rôti de porc de Saint-Christo-en-Jarez à la moutarde à l'ancienne  
Duo de saumons, crème de ciboulette  
Blanquette de veau à l'ancienne et au vin d'Alsace

Suprême de Volaille aux morilles  
Filet mignon de porc « Saint Christo » à la graine de moutarde  
Cabillaud sauce vierge à la noisette et basilic frais  
Quasi de veau aux agrumes  
Filet de bœuf en croûte et duxelle de champignons  
Magret de canard aux fruits du moment (ex: pêche)  
Haut filet mignon de veau à la sauge  
Cuisse de canard confit, jus de Syrah réduit

### Accompagnement inclus dans le tarif (un féculent et/ou une viande au choix)

Siffet de jeunes légumes de saison  
Brunoise de légumes  
Ratatouille de saison  
Flan de champignons  
Fagot d'haricots verts (avec ou sans lardons)  
Poêlée de légumes  
Croquets Forestiers et poireaux

Gratin dauphinois  
Riz basmati  
Tagliatelles fraîches au parmesan  
Petite polenta forestière  
Pépinettes safranées  
Gratin forézien  
Pomme de terre nouvelle à l'ail  
Crique de pomme de terre artisanale