

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
Crozets 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