

Grand-mère Ligne 2024/2025

Une plat uniquement par groupe et par jour.



Lasagne avec viande hachée soit lasagne végétarien et salade 18,80€ p.p.

Lasagne classique: façon béchamel et viande hachée soit lasagne végétarien, servi avec un salade vert copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

Lasagne saumon et salade 19,50€ p.p.

Lasagne servi avec ricotta fromage, saumon, épinard, servi avec un salade vert copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

Curry aux agneaux soit Curry aux poulet soit Curry végétarien 22,50€ p.p.

Le curry choisi, servi avec naans, riz, namak paré, 3 types de légumes Indien, raïta et chutney

Chili con carne soit chili sans carne 23,50€ p.p.

Chili de poulet et chili de bœuf effilochée soit sauce épicé de légumes et salade haricots rouges servi avec riz, wraps à la maison, galettes de maïs et fromage, laitue, guacamole et salsa

Risotto végétarien 18,70€ p.p.

Risotto aux bouillon d'herbes, légumes de marché servi avec biscuits de fromage et fenouil.

Option: mélange de chanterelles et bolets. Prix supplémentaire sur demande

Souris d'agneaux 24,50€ p.p.

Souris d'agneaux confit, avec sauce câpres, olives et tomates légèrement épicé, légumes et pâte fraîche soit purée de p.d.t.

Brochette de poulet Tandoori soit brochette légumes 20,50€ p.p.

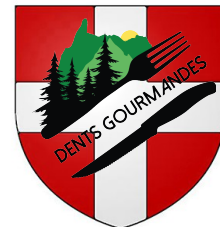
Brochette de poulet tandoori servi avec wraps à la maison, sauce ail yaourt, coleslaw, riz et petit crudité.

Tajine aux merguez artisanales soit version végétarien 18,80€ p.p. soit poisson 22,50€ p.p.

Le tajine choisi, servi avec couscous, légumes de marché et bouillon d'herbes

Pour les menus typiquement Français et les menus Savoyard regardez:

Menus Savoyard et les classiques Français



Gâteaux et cakes grand-mère 29,50€ environ 28 cm. Diamètre

- brownie aux chocolat corsé, noix et piment
- carrot cake aux speculaas; option VEGAN disponible
- tarte tatin aux pommes
- clafoutis aux abricots et basilic
- crumble aux cerises
- tiramisu aux café, mascarpone et amandes
- tarte crème-citron et fruits de ma mère
- gateau au beurre Hollandais
- cheesecake aux fruits rouges et yaourt 34,50€

Glace/sorbet 100% fait à la maison

- | | |
|---|--------|
| • sorbet fraise 1 litre (VEGAN sorbet sur demande possible) | 12,50€ |
| • sorbet mangue-fruits passion 1 litre | 12,50€ |
| • glace vanille et cookie dough 1 litre | 14,50€ |
| • glace chocolat et ses pépites 1 litre | 14,50€ |

**Nos menus sont adaptables pour les végétariens et les petits.
Les frais de déplacement seront calculés selon la taille de votre commande.
Hésitez pas à nous contacter en cas de questions.**

Apéro à la maison

- Guacamole env. 175 gr. | salsa env. 450 gr. | tortilla chips env. 360 gr. 18,50€
- Houmous env. 360 gr. | olives mariné env. 360 gr. | muhammara env. 400 gr | pain 22,50€
- Fêta marinée env. 250 gr. 7,80€
- Beurre aux herbes env. 150 gr. | pain de boulangerie 9,90€
- Pain de boulangerie 2,50€
- 10 toasts | mousse de chèvre | noix | garniture 27,50€
- 10 toasts | rilette de saumon | câpres | garniture 27,50€
- 10 toasts | magret canard fumé | chutney | garniture 27,50€
- 10 toasts | crème avocate | noix fumées | garniture 27,50€

Plateaux: chaque plateau sert environ 10-15 personnes

Planche Méditerranée 78€

à tartiner: muhammara env. 400 gr, beurre des herbes env. 150 gr, houmous env. 360 gr et baba ganoush env. 360 gr.

à grignoter: fromage fêta mariné env. 250 gr, olives marinées et tomates séchées marinées env. 360 gr. bâtonnets sésamé, pain du boulangerie.

Plateau Montagne 88€

Charcuterie 100% à la maison (lomo jamaïcain | lomo poivré | coppa chorizo | jambon cru | lard Hollandais), Mont d'or de Vacherin en four selon disponibilité soit autre boîte chaud. 2x pain et crudités.

Plateau fromage 3-5 types 78€

Tomme | reblochon | fromage de chèvre | abondance | bleu | pain | chutney | fruits | noix

Plateau Asiatique 100% à la maison 88€

- rouleaux de printemps croustillant 15 pcs
- petit bouchées à vapeur 15 pcs
- salade asiatique 15 pcs
- sauce

Pâté cochon en croûte entier à la maison 75€

Pâté cochon en croûte à la maison env. 2350 gr.

salade vert, garniture et vinaigrette. Autres farces sont également possible. Prix sur demande.

Les chefs vous proposent

Une menu uniquement par groupe et par jour.



Les chefs vous proposent 1: 37,50€ p.p.

Entrée: Soupe de l'oignon | croûtons aux fromage

Plat: Filet mignon de porc enrobé de bacon | sauce vin rouge et herbes

Dessert: Tarte tatin | pomme | crème fouetté | glace vanille

Les chefs vous proposent 2: 43,50€ p.p.

Entrée: Magret de canard fumé | salade de racines noisetté | réduction de pomme

Plat: Cabillaud provençal | citron, vin blanc, romarin | cuisson lent | sauce au vermouth

Dessert: Clafoutis | fruit | glace sorbet | biscuit | coulis aux fruits

Les chefs vous proposent 3: 52,50€ p.p.

Entrée: Tartare aux saumon fumé | crème yuzu, agrumes et aneth | sauce antiboise | capres frites

Plat: Terre et mer: veau marinée et grillée | brochette de crevette | sauce bouillabaisse

Dessert: Pannacotta aux vanille | sauce fruits rouges | crumble aux noix | meringue

Les chefs vous proposent VEGAN: 43,50€ p.p.

Entrée: Velouté de courgette et menthe | légèrement pimenté | garniture

Plat: degustation de falafel, muffin salé aux olives et légumes et borek au épinard

Dessert: Gateaux moulleux aux abricots, citron et romarin | glace | décoration

Tout nos plats sont servis avec une féculent; riz, blé ou préparation de pdt et légumes de marché.