



MENU 26 € par personne
1 entrée - 1 plat – 1 dessert
A choisir à votre arrivée sur place

Les Entrées
<i>Velouté Safrané Moules et Julienne de Légumes – 180 g</i>
<i>Terrine de Lapin au Romarin – 90 g</i>
<i>Terrine de Chevreuil aux Cranberries – 90 g</i>
<i>Rillettes pur Canard- 90 g</i>
<i>Délice de châtaignes et au foie gras – 90 g (supplément 2.50 €)</i>
<i>Foie Gras de Canard entier - 50 g (supplément 6 €)</i>
Les Plats
Les Mijotés
<i>Blanquette de Volaille au riz de Camargue – 380 g</i>
<i>Parmentier à la viande de Canard confite – 380 g</i>
<i>Potée Picarde – 380 g</i>
<i>Marmite du pêcheur – 380 g (derniers bocaux)</i>
<i>Tajine Végétal – 380 g</i>
<i>Tartiflette au Reblochon – 380 g</i>
<i>Paëlla, Fruits de mer et Mergues – 380 g</i>
Les Salades et Soupe
<i>Soupe Vénitienne (Carottes, Curry & Mascarpone) – 380 g</i>
<i>Salade de Lentilles au Magret fumé – 350 g</i>
<i>Salade Gourmande Quinoa et petits Légumes – 350 g</i>
<i>Salade du Rivage (Thon, Epeautre, Blé, Légumes) – 350 g</i>
Les Desserts
<i>Riz au Lait à la vanille – 90 g</i>
<i>Moelleux au Chocolat- 90 g</i>
<i>Pruneaux à l'Armagnac – 90 g</i>
<i>Crème chicorée – 90 g</i>
<i>Crumble aux pommes caramélisées – 90 g</i>



Simple réchauffage
au micro-ondes



Se consomme
dans le pot



Stockage à
température ambiante



Longue conservation
DLUO 4 ans

Des plats cuisinés de **qualité haut de gamme**, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
 Une **fabrication artisanale**, des plats **sans colorant ni conservateur ajoutés**.