

Nos menus

Tous les menus comprennent **2 garnitures au choix** (Gratin dauphinois, Tomate provençale, Haricots en fagotin, Salade verte, Salade de chou) **ou un buffet de 5 salades** (Salade de pomme de terre, Salade de chou, Salade de carotte, Salade verte, Salade de tomate), et **une sauce d'accompagnement**.

MENU 1 VIANDE

Poulet rôti 8,5€

400g par personne

Env. 1/2 Poulet

MENU 2 VIANDES

**Poulet rôti
Cotis/Ribs 10,5€**

200g de poulet et
200g de coti par personne

MENU 3 VIANDES

**Poulet rôti
Cotis/Ribs 12,5€
Salsiccia**

200g de poulet, 200g de coti,
et une saucisse à rôtir

Cochon de lait 15€

Véritable cochon de lait cuit à
la broche de maximum 13kg
Env. 400g cuit par Personne

**Poulet rôti
Cochon de lait 12,5€**

200g de poulet et 200g
de cochon de lait par personne

**Poulet rôti
Cochon de lait 14,5€
Salsiccia**

200g de poulet, 200g de cochon
et une saucisse à rôtir



Les prix incluent la découpe et la mise à disposition dans des barquettes prêtes à être emportées.

Matériel de maintien au chaud et de service (chaffing dish) disponibles sur demande en supplément. Le service et la mise en place sont assurés par le client. La livraison est possible forfait 35€ Max. 25kms | au delà 1€/kms

Nos formules Eco

Pour 30 Personnes

14kgs de Viandes

295€

10 kgs de Pomme de terre Rôti
8 kgs de Poulet rôtis
4 kgs de Côtis
2 kgs de Saucisses à rôtir



Pour 50 Personnes

20kgs de Viandes

495€

15 kgs de Pomme de terre Rôti
1 Cochon de lait entier
8 kgs de Poulets rôtis
4 kgs de Saucisses à rôtir