



Tél./Fax : 04 66 47 34 76 - E-mail : traiteur-les-griottes@orange.fr

VIANDES ET SA GARNITURE :

- Gigot et son jus au thym :
- Cuisse de canard confite, sauce à la crème de cèpes :
- Cuisse de pintade confite, sauce au pain d'épices :
- Roti de veau aux girolles :
- Suprême de pintade aux morilles :
- Magret de canard, sauce aux 5 baies :
- Magret de canard, sauce aux abricots moelleux et raisins :
- Caille aux mousserons :
- Sauté de canard aux olives :
- Sauté de canard à l'orange :
- Blanquette de veau aux girolles :
- Tajine d'agneau :
- Cuisse de pintade au vinaigre et échalotes :
- Bœuf bourguignon :
- Bœuf provençal :
- Coq au vin :
- Veau marengo :
- Magret de canard, sauce au miel et au cidre :
- Cuisse de poulet basquaise :
- Filet mignon de porc, sauce miel et cidre :
-
- ...

GARNITURES (1 choix à définir – si vous souhaitez 2 garnitures supplément : + 1.20 €/p)

- Gratin dauphinois
- Gratin de pommes de terre et cèpes
- Pommes de terre rissolées aux cèpes
- Pommes dauphines
- Pommes Anna
- Flans de légumes
- Flans aux champignons
- Fagots de haricots verts
- Tomates provençales
- Gratin de brocolis et choux fleurs
- Roulé de courgettes et carottes
- Galette de pommes de terre darphin
-
- ...

PLATS COMPOSES :

- Paella :
- Couscous et semoule :
- Choucroute :
- Choucroute de la mer :
- Cassoulet :
- Aligot saucisse :
- Truffade et saucisse :
-
- ...

Lot le Vialaret – Route de Charpal 48700 Rieutort de Randon
Tel/Fax: 04.66.47.34.76. @mail: traiteur-les-griottes@orange.fr
N° Agrément: FR 48-127-031 CE
www.traiteur-lozere.com