

MENU HIVER 2018/2019

<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>		
.Poulet rôti au four (tomate,citron..)	.Suprême de pintade à la crème	.Beignets de poulet	TRAITEUR CUCINA	
.Mignon de porc aux pommes	.Palette à la diable	.Travers de porc au miel		Tel: 04 95 70 17 35
.Pièce de bœuf au poivre vert	.Tartiflette	.Haricots de soisson		Ouverture du lundi au samedi
.Paupiettes de veau farcies	.Magret de canard aux marrons	.Hamburger maison	fermé le dimanche et jours fèriés	
.Tournedos de porc aux girolles	.Lentilles saucisse	.Tournedos de veau à la crème	De 9h30 à 13h	
.Filet de rouget tapenade	.Rôti de veau farci	.Poisson du jour crumble parmesan	De 16h00 à 19h30	
.Dos de cabillaud aux courgettes	.Filet de poisson aux brocolini	.Saumon mi-cuit sauce passion		
.Ravioli au saumon	.Roulé de sole au safran	.Lotte à l'armoricaine		
.Radiatori au poulet à la provençale	.Calamars en sauce	.Penne à la grecque		
.Canelloni à la ricotta	.Casaresce à l'italienne	.Pâte courgettes et crevettes		
.Risotto aux fruits de mer	.Rigatoni carbonara	.Gnocchi au fromage		
.Gatin d'épinards	.Risotto au potimarron	.Risotto thon, crème de parmesan		
.Poêllée de légumes verts	.Gatin de choux fleur	.Gratin de poireaux		
.Galette de courgettes	.Petits pois lardons	.Potimarron rôti au parmesan		
.Quiche Lorraine	.Quiche courgette chèvre	.Tarte champignons artichauts mozza	traiteurcucina@yahoo.fr www.cucina-traiteur.com	
	.Soupe du jour		Instagram	

<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>	<u>SAMEDI</u>	
<p>.Vol au vent de volaille</p> <p>.Mignon de porc cévenole (carotte, oignons, lardons, marrons)</p> <p>.Foie de veau grillé en persillade</p> <p>.Choux farci</p> <p>.Endive au jambon</p> <p>.Filet de loup au cidre</p> <p>.Blanquette de poisson</p> <p>.Daurade yuzu et légumes</p> <p>.Ravioli au brocciu</p> <p>.Canelloni aux légumes</p> <p>.Spaghetti jambon blanc roquefort</p> <p>.Risotto aux girolles</p> <p>.Gratin courgettes et légumes</p> <p>.Poelée de légumes anciens</p> <p>.Quiche aux cèpes</p> <p>.Soupe du jour</p>	<p>.Bavette à l'échalotte</p> <p>.Jambon braisé à l'orange</p> <p>.Magret de canard sauce Teriyaki</p> <p>.Couscous (semaine 1)</p> <p>.Paella (semaine 1)</p> <p>.Filet de saint-pierre aux épinards</p> <p>.Poisson du jour aux légumes</p> <p>.Calamarata en sauce</p> <p>.Ravioli à la viande</p> <p>.Lasagne saumon épinards</p> <p>.Risotto safrané aux encornets</p> <p>.Gratin de blettes</p> <p>.Aubergines à la parmiggiana</p> <p>.Quiche Lorraine</p> <p>.Jardinière de légumes</p>	<p>.Ballotine de volaille à l'estragon</p> <p>.Rôti de porc aux pruneaux</p> <p>.Blanquette de veau</p> <p>.Escalope de veau gratinée (aubergine, tome, jambon)</p> <p>.Scampi à l'asiatique</p> <p>.Poisson du jour nature</p> <p>.Coquille saint-jacques gratinée</p> <p>.Penne aux pleurotes et courgettes</p> <p>.Gnocchetti au confit de canard</p> <p>.Risotto tomate cerise, basilic, saumon</p> <p>.Gratin de courgettes</p> <p>.Choux aux lardons</p> <p>.Tarte endives, chèvre et noix</p> <p>.Soupe du jour</p>	<p><u>TOUS LES JOURS EN PLUS DE LA CARTE</u></p> <p>Lasagne à la viande, les gratins, pomme de terre au four et les tartes salées...</p> <p>Les rôtis</p> <p>Et les suggestions du jour...</p> <p>Les desserts: salade de fruits, pana cotta, tiramisu, crème caramel, fromage blanc, mousse au chocolat, île flottante, tartes du jour...</p> <p><u>SUR COMMANDE</u></p> <p>.Couscous 19,00/pers</p> <p>.Paella 20,00/pers</p> <p>.Aubergine au brocciu passu 16,00/pers</p> <p>.Bavettine marinara 18,50/pers</p> <p>.Dollari 19,50/pers</p>