



Traiteur

FERME DE LA FORGE



Menu Traiteur Chaud

à 11.70 € par personne

Assortiment d'Entrées

(Au choix)

Terrine de rillettes et Terrine de pâté de campagne

(consignation de la terrine)

Salade piémontaise et Salade Bellevue (ou autres au choix)

(250 gr par personne)

Viande Chaude

(Au choix)

Cuisse de canard Sauce poivre vert

Langue de bœuf Sauce piquante et son riz

Cuisse de pintade Sauce forestière

Jambon à l'os Sauce Madère

Accompagné de ses petits légumes :

(Au choix)

Gratin dauphinois, Haricots verts, Tomate provençale, Fagot d'haricots,

Fagot d'asperges, Flan de courgettes, Purée de pommes de terre Girolles

Tian de légumes, Gratin sarladais, Gratin de choux fleurs,

Poêlée forestière (haricots, brocolis, champignons, poivrons), Pomme de

terre farcis champignons au beurre d'escargots

En option

Mayonnaise, Moutarde, Cornichon 0,85€ par personne

Plateau du Fromager 1,65€ par personne

Salade et sa sauce vinaigrette 0.90€ par personne

Gâteau selon votre choix (3 Chocolats, Fraisier ...) 2,90€ par personne

Petit Sablé aux pommes maison 1,35€ par personne

Choux à crème maison 1.35€ par personne

Mousse au chocolat maison 1.35€ par personne

Chips 0,45€ par personne

Info : Application TVA 5,5 % sur buffet sans service

Application TVA 10 % sur buffet avec service

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous

Annie et Pascal LOUAZE « La Forge » 72260 MAROLLES LES BRAULTS

Tél: 02.43.97.41.34

Mail : fermedelaforge@hotmail.fr ; **Facebook :** Fermedelaforge

Site : www.boucherie-traiteur-marolleslesbraults.fr

Site Gite : www.fermedelaforge.fr





Traiteur

FERME DE LA FORGE



Menu Traiteur Chaud

à 11.90 € par personne

Assortiment d'Entrées

(Au choix)

Terrine de Saumon OU

Darne de Saumon farcie OU

Terrine de St Jacques aux queues d'Écrevisses
et ses crevettes fraîches OU

(Avec mayonnaise)

Darne de saumon Farcie à la mousse de Saumon fumé et sa verrine

Viande Chaude

(Au choix)

Tournedos de filet mignon de porc Sauce normande

Rôti de veau Sauce morilles

Suprême de Pintade Sauce morilles

Accompagné de ses petits légumes :

(Au choix)

Gratin dauphinois, Haricots verts, Tomate provençale, Fagot d'haricots,
Fagot d'asperges, Flan de courgettes, Purée de pommes de terre Girolles

Tian de légumes, Gratin sarladais, Gratin de choux fleurs,

Poêlée forestière (haricots, brocolis, champignons, poivrons), Pomme de
terre / Champignons farcis au beurre d'escargot

En option

Mayonnaise, Moutarde, Cornichon 0,85€ par personne

Plateau du Fromager 1,65€ par personne

Salade et sa sauce vinaigrette 0.90€ par personne

Gâteau selon votre choix (3 Chocolats, Fraisier ...) 2,90€ par personne

Petit Sablé aux pommes maison 1,35€ par personne

Choux à crème maison 1.35€ par personne

Mousse au chocolat maison 1.35€ par personne

Chips 0,45€ par personne

Info : Application TVA 5,5 % sur buffet sans service

Application TVA 10 % sur buffet avec service

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous

Annie et Pascal LOUAZE « La Forge » 72260 MAROLLES LES BRAULTS

Tél: 02.43.97.41.34

Mail : fermedelaforge@hotmail.fr ; Facebook : Fermedelaforge

Site : www.boucherie-traiteur-marolleslesbraults.fr

Site Gîte : www.fermedelaforge.fr

