



"Traiteur La Plaine" 30120 Molières-Cavaillac

Menu 22€

Entrée (1 au choix):

Terrine d'aubergines et sa salade
Flan de chèvre, coulis de tomates basilic

Plat (1 au choix):

Suprême de poulet sauce forestière, gratin dauphinois
Blanquette de veau, riz pilaf

Assiette fromages 3 pièces

Dessert (1 au choix) :

Moelleux à la châtaigne, crème anglaise et chantilly
Tarte aux pommes façon "crumble"

Menu 28€

Entrée (1 au choix):

Flan de foie gras et son toast
Salade de gésiers confits et magrets séchés

Plat (1 au choix):

Braisé de veau aux cèpes, gratin dauphinois et flan de légumes
Fondant de Paleron de boeuf aux carottes, gratin dauphinois et flan de légumes

Assiette fromages 3 pièces

Dessert (1 au choix) :

Moelleux à la châtaigne, crème anglaise et chantilly
Bavarois à la framboise

Menu 34€

Entrée (1 au choix):

Vol au vent de rouille de seiche (froid)
Salade périgourdine (gésiers, magrets
..... 1/2 foie gras sur toast...)

Entrée 2 chaude (1 au choix):

Dos de loup en persillade
Cassolette d'escargots " petits gris " à l'ancienne

Plat (1 au choix):

Demi-magret de canard au poivre, gratin dauphinois
..... et flan de légumes
Gardianne de taureau, riz

Assiette fromages 3 pièces

Dessert (1 au choix) :

Bavarois poire/chocolat
Chou façon Paris-Brest

Menu 42€

Entrée (1 au choix):

Foie gras sur canapé de pain d'épices
Ardoise cévenole (jambon cru, salade, chèvre rôti sur toast...)

Poisson (1 au choix):

Terrine de lotte et sa bisque
Cassolette d'écrevisses à l'américaine

Plat (1 au choix):

Filet de canette aux cèpes, gratin dauphinois et flan de légumes
Demi-perdreau farci sauce foie gras, gratin dauphinois et flan de légumes

Assiette fromages 3 pièces

Dessert (1 au choix):

Omelette norvégienne
Palette du peintre

Sur devis et pour vos papilles, cuisses de grenouille en persillade à la façon du chef

Vin en pichet (rouge, rosé, blanc si nécessaire vin Blle sur devis), café, eau minérale, boules individuelles de pain compris

Vaisselle, 3 verres/personne, couverts

Dressage, service et débarrassage, personnel compris

Conditions générales de vente à définir avant signature du devis

A vos soins : installation tables et chaises, alimentation 220V et 380V, point d'eau potable, local de dressage

Pour + de renseignements: 04 67 81 99 89 ou 06 71 87 05 37 - Mail : restaurantlaplaine@yahoo.fr