



## "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

Porcelet à la broche **suplement + 8 €**

#### 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

Porcelet à la broche **suplement + 8 €**

#### 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):

Porcelet à la broche **suplement + 8 €**

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):

Porcelet à la broche **suplement + 5 €**

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](mailto:restaurantlaplaine@yahoo.fr)