

"Traiteur La Plaine" 30120 Molières-Cavaillac

Plat chaud à emporter ou sur place

Suprême de pintade, sauce aux cèpes.....	13.50€/pers
Demi-perdreau désossé, farci et son toast de foie de volaille.....	15€/pers
Blanquette de veau	12€/pers
Gardianne de taureau.....	11€/pers
Noix de joue de bœuf carottes et vin rouge.....	10.50€/pers
Noix de joue de porc.....	10.50€/pers
Saucisse à la provençale façon rougail.....	10.50€/pers
Cuisse de canard confite.....	14€/pers
Cuisse de Canard à la crème de thym.....	10€/pers
Aligot saucisse.....	11€/pers
Aligot cuisse de canard confite.....	14€/pers
Paleron à la St gilloise.....	12€/pers
Couteille du causse (Paleron et pied de porc).....	14€/pers
Sauté de cerf / biche.....	14€/pers
Encornets farcis au quinoa gourmand (Min 50/pers).....	14€/pers
Cuisses de grenouille en persillade à la façon du chef (Min 30/pers).....	15€/pers
Cassolette d'escargots " petits gris " à l'ancienne (Min 30/pers).....	15€/pers
Ecrevisses sauce à l'américaine (Min 30/pers).....	17€/pers
Rouille de seiche (Gigas - Min 50/pers).....	15€/pers
Paella royale (Min 50/pers).....	12€/pers
Fideua(Min 50/pers).....	14€/pers
Macaronnade de poissons (Min 50/pers).....	14€/pers
Macaronnade de viandes (Min 50/pers).....	12€/pers

Tous nos plats sont fait maison

Les accompagnements sont à définir une semaine avant minimum

A vos soins :

A récupérer sur place avant midi au " Restaurant la plaine 30120 Molières-Cavaillac "
Retour du matériel sale le lendemain avant midi au " Restaurant la plaine 30120 Molières-Cavaillac "
Règlement de la facture le jour du repas
Chèque de caution de 500 € à donner lors de la récupération de la commande

Pour + de renseignements: 04 67 81 99 89 ou 06 71 87 05 37

Mail : restaurantlaplaine@yahoo.fr