

Pour vos réceptions familiales (mariages, anniversaires, communion, fêtes...) et vos réunions professionnelles, l'équipe de Cuillères de Soleil se fera un plaisir de vous guider dans l'élaboration de votre réception, qui sera construite comme un événement unique ; du choix de la formule la plus appropriée à l'élaboration d'un menu de grande qualité en s'adaptant à votre budget.

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement, conseil ou autre proposition de plats.



Cuillères de Soleil

Vincent et Christelle CORNU

Traiteur

Plats cuisinés à emporter

Ménichot

Route d'Auch

32190 Vic-Fezensac

Tel : 05.62.58.27.42

Port : 06.65.56.27.42

www.cuilleresdesoleil.com

info@cuilleresdesoleil.com

Nous vous présentons notre carte de plats à emporter (liste non exhaustive).

Tous les jours, dans notre boutique, nous proposons des plats du jour différents selon la saison, les arrivages et l'humeur du chef...

N'hésitez pas à nous consulter pour d'autres choix (menus, plats végétariens, repas de groupes...)

Possibilité de livraison sous conditions.

NOS ENTRÉES

Terrine tout canard à l'armagnac ****	1.50 € / personne
Salade de légumes grillés à l'huile d'olive et basilic (courgettes, aubergines, tomates...) ****	1.70 € / personne
Caponnata à la sicilienne ****	1.90 € / personne
Tarte fine aux légumes du soleil ****	2.30 € / personne
Salade coleslaw aux raisins ****	1.30 € / personne
Salade piémontaise au saucisson à l'ail ****	1.20 € / personne
Taboulé à la menthe ou fruits secs ****	1.40 € / personne

NOS VIANDES

Bouillabaisse de poulet Et sa rouille ****	4.80 € / personne
Tajine de poulet aux abricots secs et raisins Ou Tajine de poulet aux olives noires et pommes de terre au piment d'Espelette ****	4.70 € / personne

Poulet aux citrons confits ****	4.70 € / personne
Poulet rôti à l'ail et au pastis ****	4.80 € / personne
Poule farcie et ses légumes Sauce gribiche ****	5.20 € / personne
Pintade rôtie aux figues ****	4.80 € / personne
Fricassée de pintade aux citrons confits et citronnelle ****	5.10 € / personne
Canette aux olives ****	4.70 € / personne
Sauté de magret aux champignons noirs Ou à la mangue ****	5.20 € / personne
Jambon de porc braisé au Porto ****	4.70 € / personne
Colombo de porc et ses légumes ****	5 € / personne
Daube de bœuf à l'ancienne ****	4.90 € / personne
Blanquette de veau ****	5 € / personne
Epaule de veau aux citrons confits ****	5.30 € / personne
Cassoulet aux manchons confits ****	5 € / personne
Lapin à la moutarde ****	5.10 € / personne
Couscous à l'agneau et ses légumes ****	5 € / personne
Tajine d'agneau aux légumes et fruits secs ****	5.30 € / pers
Gigot d'agneau en croûte de tapenade ****	5.80 € / pers
Cochon de lait Farci aux petits légumes et pommes fondantes (minimum de 50 pers)	5.60 € / pers

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement

Certains plats nécessitent un minimum de personnes pour la commande. Nous consulter.
Nous nous réservons le droit de modifier nos plats et nos prix selon la saison ou l'approvisionnement de nos fournisseurs.

NOS POISSONS

Les poissons froids

Terrine de poisson aux herbes Sauce mousseline au curry ****	3.40 € / personne
Terrine de perche aux écrevisses Coulis de tomates au basilic ****	3.80 € / personne
Saumon farci aux légumes (Farce asperges vertes, champignons noirs...) ****	4.30 € / personne

Les poissons chauds

Cassolette de poisson et moules, façon crumble Sauce bouillabaisse ****	4.70 € / personne
Pavé de saumon à la julienne de légumes ****	4.70 € / personne
Filet de cabillaud, sauce au curry ****	5.20 € / personne
Truite aux amandes ****	4.90 € / personne
Croustade de joue de raie, Sauce au safran	6.20 € / personne

QUELQUES DESSERTS

Fondant au chocolat ****	0.90 € / personne
Muffins aux fruits rouges ****	1.10 € / personne
Entremet aux trois chocolats ****	1.80 € / personne
Charlotte aux poires et miel	1.60 € / personne

Tous nos plats sont conditionnés en barquette individuelle thermoscellée ou en barquette alu (pour plusieurs personnes), prêts à réchauffer. Très facile d'emploi.