



Cuillères de Soleil

Carte de nos plats de résistance 2019

Route d'Auch, Ménichot, 32190, VIC-FEZENSAC



Informations concernant vos commandes

Chers clients, veuillez noter que tous les prix indiqués s'entendent hors service. Nous dressons les plats en barquettes aluminium (à réchauffer au four) ou dans un poêlon avec une possibilité de prêt d'un trépied (nous consulter).

Toute commande est à retirer dans nos locaux. Si vous souhaitez être livrés veuillez nous consulter pour le tarif.

Pour toute information, n'hésitez pas à nous contacter

Par mail : info@cuilleresdesoleil.com

Par téléphone : 05 62 58 27 42

Ou venez nous rencontrer dans nos locaux à Vic- Fezensac

Retrouvez-nous sur notre site internet : www.cuilleresdesoleil.com



Exemples de plats de résistance

**Daube de bœuf à l'ancienne
et pommes de terre vapeur**

5,70€ TTC / pers

**Poulet basquaise, pommes
de terre vapeur**

5,80€ TTC / pers

**Colombo de porc et ses
légumes (aubergines,
courgettes)**

5,80€ TTC / pers

Blanquette de veau et riz

6,00€ TTC / pers

**Tajine de poulet aux fruits
secs/ou aux olives et
légumes, Semoule aux
raisins**

5,80€ TTC / pers

**Sauté de porc au caramel,
riz cantonais**

5,60€ TTC / pers

**Sauté de veau aux citrons
confits, salpicon de
légumes et quinoa aux
poivrons**

6,10€ TTC / pers

**Axoa de veau au piment
d'Espelette, pomme vapeur
au four**

6,20€ TTC / pers

Pour la fabrication de nos plats nous privilégions les circuits courts et nous nous approvisionnons chez des producteurs locaux partenaires.

Tous les plats sont fabriqués dans un atelier utilisant des œufs, fruits à coque, mollusques, produits laitiers, moutarde et sésame.



Exemples de plats de résistance

Gigot d'agneau en croute de tapenade, flageolets

6,50€ TTC / pers

Daube de canard aux pruneaux (ou aux champignons), pommes grenailles à l'ail

6,20€ TTC / pers

Paëlla au poulet et fruits de mer

6,00€ TTC / pers

Fidéua aux fruits de mer

6,30€ TTC / pers

Couscous à l'agneau et merguez

6,20€ TTC / pers

Cassoulet aux manchons de canard et saucisse

6,00€ TTC / pers

Poule farcie et ses légumes, sauce Gribiche

6,20€ TTC / pers

Filet mignon de porc farci aux champignons, pommes de terre grenaille

5,80€ TTC / pers

Pour la fabrication de nos plats nous privilégions les circuits courts et nous nous approvisionnons chez des producteurs locaux partenaires.

Tous les plats sont fabriqués dans un atelier utilisant des œufs, fruits à coque, mollusques, produits laitiers, moutarde et sésame.



Exemples de plats de résistance

Pintade rôtie flambée à l'armagnac, sauce aux écrevisses, risotto aux champignons

6,20€ TTC / pers

Croustillant de magret de canard au piment d'Espelette, jus au balsamique, gratin dauphinois et sauté de légumes de saisons

7,50€ TTC / pers

Rôti de porc froid (tranché et sauce froides d'accompagnement)

13,90€ / kg

Pavé de veau aux pleurotes, timbale de pommes de terre et cassolette de légumes

7,50€ TTC / pers

Rôti de bœuf froid (tranché et sauce froides d'accompagnement)

15,90€ / kg

Pour la fabrication de nos plats nous privilégions les circuits courts et nous nous approvisionnons chez des producteurs locaux partenaires.

Tous les plats sont fabriqués dans un atelier utilisant des œufs, fruits à coque, mollusques, produits laitiers, moutarde et sésame.