



# 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](mailto: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](http://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, flageolet**

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.*