



À DÉCOUVRIR EN BOUTIQUE

Du lundi au samedi de 10h à 18h

Formule du midi à 12€ (uniquement en semaine)

Un plat servi chaud
ou
Une salade composée déjà assaisonnée de 300g

Un dessert

Nous proposons également à emporter chez vous :

Des pâtés croûte entre 38€/kg et 52€/kg.
réalisés avec une farce à base de porc français bleu blanc coeur.

Des salades composées déjà assaisonnées de 300g, 7€

Le velouté de saison 3,50€
courges, champignons, pois cassés selon l'humeur des chefs

Les quiches du moment 4,50€
avec des produits de saisons et uniquement de saison !

Une multitude de plats traiteurs
toujours servi avec une petite garniture selon le jour :
riz de Camargue IGP, quinoa français bio, lentilles blondes de Saint-Flour...

De la volaille Label Rouge issue de la région de Bresse
Du porc fermier Label Rouge
De la viande bovine issue de petits producteurs français
Quelques plats végétariens originaux et plein de saveurs !

De délicieux desserts réalisés avec des oeufs et de la farine bio
Et nous proposons toujours une alternative sans gluten et/ou sans lactose !

**Nous proposons dans notre rayon d'épicerie fine des bocaux qui sont également
cuisinés sur place.**

**N'hésitez pas à jeter un coup d'oeil en cuisine lorsque vous passez devant le
boutique !**