



Auberge de la Sauzée

Plats à emporter

Auberge de la Sauzée

04 77 28 93 80

Lasauzee-cuisine@orange.fr

www.auberge-sauzee.info

Chef cuisine Luc Maisse

Diplômes: cuisinier, pâtissier,
confiseur glacier.

Maison Bonny à votre service
depuis 1979



Conditions de ventes:

Pour des raisons d'approvisionnement, les plats à emporter doivent être commandés au moins 10 jours avant la date du repas.

Il peut y avoir des changements dans la confection des garnitures.

Toutes les marchandises seront transportées dans des emballages jetables.

Le client doit s'assurer, lors du transport, de ne pas rompre la chaîne du froid.

Tickets restaurants acceptés.

Pas de panachages pour les viandes, en dessous de 25 parts

Aucune commande ne sera faite par mail, sans confirmation par tel ou par courrier.

La Sauzée traiteur

Tarifs hiver 2011-2012

 Plats à emporter



Téléphone : 04 77 28 93 80

Lasauzee-cuisine@orange.fr

Les entrées froides

Buffet de crudités (minimum 30 pers)	5€00/pers
<i>Assortiments de crudités, salades variées et originales que l'on définira ensemble</i>	
Plateau de charcuterie	5€/pers
<i>Terrine Maison, jambon cru de montagne, Saucisson sec, rillettes, jambon blanc...</i>	
Terrine maison	15,00€/kg
<i>Terrine de lapin, de canard, aux pistaches et en période de chasse, contient aussi de la biche</i>	
Foie Gras Canard mi cuit maison en barquette 400g	22.00€/unité
Foie Gras Canard mi cuit maison en barquette 700g	38.00€/unité
<i>A savoir!!!! Prévoir 40g de Foie Gras par personnes Les portions de Foie Gras ci dessous seront de 40g mimimum</i>	
Foie Gras Tranché, sur pain de seigle, son confit d'oignon, et son tartare de tomate	3.80€/pers
Terrine Maison et son Foie Gras, sa cuillère de confit d'oignon, et son tartare de tomate	5.30€/pers
Saumon fumé sur Pain de seigle, beurre, citron et 5 crevettes roses	5.30/pers
Saumon fumé, Foie gras, la cuillère de confit d'oignon, beurre, citron	6.90€/pers
Saumon fumé, Foie gras, 5 crevettes roses, la cuillère de confit d'oignon, beurre citron	9.10€/pers
Dos de colin mayonnaise, crevettes	4.10€/pers

Les poissons

Filet de Saint Pierre, Sauce moutarde à l'ancienne, sa timbale de riz mélangé	5.00€/pers
Filet de Saint Pierre, Sauce moutarde à l'ancienne, sa timbale de riz mélangé, et sa brochette de Saint Jacques et pointes d'asperges	7.80€/pers
Dos de Loup, sauce citronnée, et sa timbale de riz mélangé	5.00€/pers

Les plats qui rassemblent!!

Paëlla Royale, poulet, gambas, fruits de mer, poisson...	7.00€/pers
Choucroute garnie (minimum 20 pers)	6.00€/pers
Poulet basquaise	6.00€/pers

Les viandes

Filet de Poulet jaune, sauce aux écrevisses, et sa timbale de riz mélangé	7.50€/pers
Gardiane de Taureau à la Provençale, et sa timbale de riz mélangé	6.50€/pers
Coq au vin rouge, pommes dauphines, champignons	7.50€/part
Biche Sauce Grand Veneur, pommes dauphines, champignons et pomme à la cannelle	8.00€/pers

Le coin du pâtisseries

Entremet patissier	2.20€/part
<i>Framboisier Praliné Royale Forêt Noire Ambassadeur Tutti frutti Poire chocolat...</i>	
<i>Et aussi ce que vous pouvez nous suggérer!!</i>	

Vacherins	2.80€/part
-----------	------------

*Vanille
Framboise*

Pâté aux pommes*	
<i>La plaque 53x32cm 15 parts</i>	15.00€
<i>La plaque 60x40cm 21 parts</i>	21.00€

Tarte aux pommes a l'ancienne*	
<i>La plaque 53x32cm</i>	18.00€
<i>La plaque 60x40cm</i>	25.00€

Pizza*	
<i>La plaque 53x32cm</i>	10.00€
<i>La plaque 60x40cm</i>	15.00€

Quiche lorraine*	
<i>La plaque 53x32cm</i>	15.00€
<i>La plaque 60x40cm</i>	22.00€

** uniquement vendu plaque entière*