



Votre traiteur en Sologne
87, rue Lancelot du Lac
41210 Montrieux en Sologne
Tél. 02 54 83 63 40
lecochonsansrancune@orange.fr

Plats cuisinés

~~~~~

### \* 9,00€ par personne

- > Paupiette de dinde à la face de volaille
- > Poitrine de veau farcie aux légumes
- > Coq au vin
- > Boeuf bourguignon
- > Poulet sauce basquaise
- > Rôti de porc nature ou façon savoyarde
- > Tartiflette, tranche de lard et salade verte
- > Colin sauce au choix (dieppoise, normande,...)
- > Perche sauce au choix (crustacés, citronnée, ...)
- > Jambon braisé sauce échalotes
- > Cuisse de canard sauce au choix (poivre, forestière, orange,...)
- > Cassoulet au confit de porc
- > Langue de boeuf sauce Madère ou piquante
- > Tête de veau sauce ravigote
- > Pintade sauce au choix (forestière, au cidre...)
- > Veau en blanquette, ou sauté, ou Marengo

~~~~~

* 11,00€ par personne

- > Cuisse ou râble de lapin à la moutarde
- > Saumon sauce au choix (oseille, beurre blanc crémé...)
- > Couscous : agneau, poulet, merguez, légumes, semoule, sauce piquante.
- > Choucroute poitrine de porc, saucisse fumée, saucisson, francfort et pommes de terre.
- > Pot au feu avec os à moelle
- > Osso bucco de veau
- > Caille désossée farcie aux légumes
- > Rôti de veau nature ou façon savoyarde
- > Magret de canard sauce au choix (poivre vert, cèpes, vinaigre de framboise...)
- > Cassoulet au canard
- > Lotte à l'américaine
- > Filet de sandre aux blancs de poireaux

~~~~~

### \* 12,50€ par personne

- > Choucroute avec jarret de porc, francfort, saucisse fumée, saucisson et pommes de terre.
- > Ris de veau flambé
- > Porcelet cuit au four
- > Poêlée de St Jacques et Gambas flambées au Whisky
- > Paella royale avec langoustine
- > Grenadin de veau
- > Tournedos de Boeuf

\* Tous ces plats s'entendent avec sauce et deux légumes au choix.

\* Beaucoup d'autres idées sont possibles sur demande.