



Menu Uniquement Préparation

Preparation only menu

(6 pers minimum per commande/6 ppl minimum per order)

PLAT (MAIN) 20€ p.p.

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT (STARTER + MAIN / MAIN + DESSERT) 25€ p.p.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (STARTER + MAIN + DESSERT) 30€ p.p.

ENTRÉES/STARTERS

Soupe aux Patates Douces et Carottes aux épices d'hiver

Spiced Root Vegetable Soup

Soupe aux Tomates Grillées

Roasted Tomato Soup

Soupe aux Lentilles Rouges et Carottes

Red Lentil and Carrot Soup

Tartelette aux Tomates, Feta et aux Oignons Caramélisés

Caramelized Onion, tomato and Feta Tartlets

Tartelette aux Ratatouille et Pesto

Ratatouille & Pesto Tartlet

Assiette Grecque Mezze (Falafels maison, pain pitta, taboulet, houmous & tzatziki)

Mezze Platter (Falafels, houmous, tzatziki, pitta breads & tabbouleh)

Assiette Italienne (Proscuitto, Olives, Tomates marinées, mozzarella, & pain)

Italian Platter (Proscuitto, olives, marinated tomatoes, mozzarella & bread)

PLATS/MAINS

Tartiflette Savoyarde Traditionnelle Servie avec Charcuterie, Cornichons et Salade Verte

Traditional Tartiflette Served with Charcuterie, Pickles & Salad

*

Curry “Tikka Masala” au Poulet Servi avec Riz et Pain Naan

Chicken Tikka Masala Served with Rice & Naan Bread

Curry Thaï au Poulet Servi avec Riz à la Noix de Coco

Thai Green Chicken Curry Served with Coconut Rice

Dahl de Poisson au Curry à la Noix de Coco et aux Lentilles Corail

Servi avec Riz et Pain Rôti

Curried Fish, Coconut & Red Lentil Dahl Served with Rice and Roti Flatbread

Tajine de Boeuf aux Légumes Servie avec un Couscous Fruité

Moroccan Beef Tagine with Fruity Spiced Couscous

Lasagnes de Boeuf Servie avec une Salade Mixte

Beef Lasagne Served with a Mixed Salad

Tourte aux Poulet, Lardons et Poireaux Servie avec Petits Pois au Beurre

Chicken, Bacon & Leek Pie served with Buttered Peas

Tourte aux Saumon, Cabillaud et Pomme de Terre Servi avec des Haricots Verts

Salmon and Cod Fish Pie Served with Green Beans

PLATS VÉGÉTARIENS/ VEGETARIAN MAINS

(alternatives vegan disponible / vegan alternative available)

Tartiflette aux Champignons et Oignons Servie avec Cornichons et Salade Verte

Mushroom & Onion Tartiflette Served with Pickles & Salad

Curry "Tikka Masala" aux Pois Chiches et au Patate Douce

Servi avec Riz et Pain Naan

Chickpea & Sweet Potato "Tikka Masala" Served with Rice & Naan Bread

Curry Thaï Vert aux Courge et Poivrons

Servi avec Riz à la Noix de Coco

Courgette and Butternut Squash Thai Green Curry Served with Coconut Rice

Dahl à la Noix de Coco et aux Lentilles Corail

Servi avec Riz et Pain Rôti

Coconut & Red Lentil Dahl Served with Rice and Roti Flatbread

Tajine aux Légumes et Haricots Servi avec Couscous Moroccan

Vegetable & Mixed Bean Tagine Served with Moroccan Couscous

Lasagnes aux Aubergines, Courgettes et Poivrons Rouges

Aubergine, Courgette & Red Pepper Lasagne

Tourte aux Poireaux, Oignon et Pomme de Terre

Servie avec Petits Pois au Beurre

Leek, Potato & Onion Pie served with Buttered Peas

Hachis Parmentier aux Lentilles Vert, Tomate et Cheddar

Servi avec des Haricots Verts

Green Lentil, Tomato & Cheddar Shepherd's Pie Served with Green Beans

DESSERTS

“Cheesecake” Vanille au Biscuit Oreo

Vanilla Oreo Cheesecake

“Cheesecake” aux Framboises et au Citron Vert

Raspberry and Lime Cheesecake

Gâteaux aux Dattes avec un Sauce Caramel

Sticky Toffee Pudding with Caramel Sauce

Brownie au Chocolat avec un Sauce Chocolat

Chocolate Brownie with Chocolate Sauce

Mousse aux Deux Chocolats

Double Chocolate Mousse

Tarte au Citron aux Fruits Frais

Lemon Tart with Fresh Fruits

Tiramisu Traditionnelle

Classic Italian Tiramisu

Crumble aux Pommes et Fruits Rouges

Apple and Berry Crumble

Plateau à Fromage Locaux avec Pain et Chutney Maison

Platter of Local Cheeses with Bread and Homemade Chutney

GÂTEAUX (20€ chacun) Pour 10 pers

CAKES (20€ each) Serves 10 pers

Gâteau à la Carotte (Carrot Cake)

Gâteaux au Chocolat (Chocolate Cake)

Gâteaux au Café (Coffee Cake)

Gâteaux à la Banane (Banana Cake)

Gâteaux au Chocolat Blanc et Noix de Coco (White Chocolate and Coconut Cake)

Brownie au Chocolat et Spéculoos (Spéculoos Chocolate Brownie)

Gâteaux aux Citron (Lemon Drizzle Cake)

GÂTEAUX INDIVIDUEL (4€ chacun)

CAKES (4€ each)

(Minimum 6 par commande/Minimum 6 per order)

*Scones aux Fruits Servis avec Confiture et Beurre
(Fruit Scones served with Jam and Butter)*

Muffins à la Myrtille (Blueberry Muffins)

Muffins aux Chocolat Blanc et Framboises (White Chocolate & Raspberry Muffins)

“Cupcakes” aux Matcha et Citron Vert (Matcha & Lime Cupcakes)

“Cupcakes” au Nutella (Nutella Cupcakes)

Gateaux Frigo “Rocky Road” (Rocky Road Traybake)

Gateaux Frigo “Malteser Tiffin” (Malteser “Tiffin” Traybake)

Sablés du Millionnaire (Millionnaires Shortbread)