



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) 30€ p.p.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (STARTER + MAIN + DESSERT) 35€ 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

Tart aux Feta et aux Oignons Caramélisés

Caramelized Onion, and Feta Tart

Quiche au Fromage et Jambon

Ham & Cheese Quiche

Tartelette aux Ratatouille et Pesto

Pesto & Tomato Tart

Assiette Grecque Mezze (Falafels maison, houmous, tzatziki, feta & pitta bread)

Mezze Platter (Falafels, houmous, tzatziki, feta & pitta bread)

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

Italian Platter (Prosciutto, 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
Servi avec Pain Rôti et Chutney au Mangue
Curried Fish, Coconut & Lentil Dahl served with roti flatbread & mango chutney

Tajine de Boeuf aux Légumes Servie avec un Couscous Fruité
Moroccan Beef Tagine with fruity spiced couscous

Beef bourguignon servi avec purée de pomme de terre crémeuse
Beef Bourguignon served with creamy potato mash

Lasagnes de Boeuf Servie avec une Salade Mixte
Beef Lasagne served with a mixed salad

Beef Chilli servi avec riz et crème fraîche
Beef Chilli served with rice and sour cream

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 Légumes servi avec riz à la noix de coco

Mixed Vegetable Thai Green Curry served with coconut rice

Dahl à la Noix de Coco et aux Lentilles servi avec riz et chutney

Coconut & Lentil Dahl served with roti flatbread & mango chutney

Tajine aux Légumes et Haricots servi avec couscous marocain

Vegetable & Mixed Bean Tagine Served with Moroccan Couscous

Lasagnes aux Aubergines, Courgettes et Poivrons Rouges

Aubergine, Courgette & Red Pepper Lasagne

Chilli aux Lentilles servi avec riz et crème fraîche

Lentil Chilli served with rice and sour cream

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 (30€ chacun) Pour 10 pers

CAKES (30€ 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)