

PROPOSITION DE MENUS

ENTREES

Salade italienne en saison (jambon+ melon +salade + mozzarella)

Salade grecque (tomates + concombres + feta + oignons+ poivrons + olives)

Salade composée (salade+tomates + mais +avocats)

Salade landaise (salade+ magret +gésiers+ noix + raisin +croutons)

Charcuterie (pâté ou saucisson ou jambon de Bayonne)

Salade de museau

Crudités

Quiches au jambon

Tartes aux poireaux – lardons

Tarte basquaise

Velouté de courgettes

Velouté de potiron en saison

Velouté de poireaux – pommes de terre

Garbure

Piperade

Gaspacho

PLAT PRINCIPAL

Roti de porc

Roti de veau nature ou à la crème

Sauté de dinde

Poulet rôti

Poulet basquaise

Axoa (émincé de viande de veau relevé avec des piments, des poivrons et oignons)

Escalopes panées

Gigot d'agneau

Piperade Bayonne

LEGUMES

Carottes sautées

Frites

Pommes de terre à l' eau

Gratin de pommes de terre

Gratin de courgettes

Purée de pomme de terre, de céleri , de carottes

Gratin de chou fleur

Epinards à la crème

Haricots verts

Haricots blancs

Jardinière de légumes

Riz

Tomates persillées

DESSERTS

Gâteau au chocolat

Moelleux au chocolat crème anglaise

Tartes aux pommes

Clafoutis

Pêche melba

Poire belle hélène

Gâteau basque

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Panacotta aux pêches ou aux fraises

Tiramisu aux fruits rouges