



LE MECHOUÏ DE ROLAND

*Tarif valable jusqu'au 31/12/2020
Sous réserve d'augmentation du prix des matières premières.*

TRAITEUR

Les Feuilletés

0,60 €/pièce

Mini Quiche

Mini Pizza

Feuilleté saucisse

Croissant Jambon

Feuilleté Olives

Mini Croque-Monsieur

Allumette Fromage

Pâté feuilleté

Gougères

Les Verrines

60/80 gr.

Concombre et sa crème d'Ail 1,60 €

Tartare de Saumon (duo) à l'Aneth 2,00 €

Tartare de Bœuf 1,85 €

Salade Espagnole 1,75 €

Tomates/Mozzarella Bufala 1,75 €

Melon et Jambon Cru 1,60 € (en saison)

Taboulé 1,75 €

Panna cotta au saumon fumé et à la crème d'Asperges 2,15 €

Gaspacho et sa brunoise aux petits légumes 1,60 €

Mignonnette de poivrons marinés à l'Ail des Ours 1,60 €

Crème de Chou-fleur et petits lardons 1,60 €

Les Bouchées Salées

Prix au kg

Jambon Persillé en cubes 21,80 €

Terrines au choix en cubes 17,00 €

*Chiffonnade de Jambon Cru
Du Morvan ou à la Lie 43,00 €*

Bacon 29,00 €

Bœuf Séché 41,10 €

Rosette 34,00 €

Apéricroûte nature 21,50 €

Apéricroûte noisette 23,10 €

Toasts de Mousse de foies de Volaille 15,00 €

Toasts de Mousse de Foie de Porc 15,00 €

Toasts de Rillettes de Porc 15,00 €

*Brochettes de Volaille « Thaï »
Sauce épicée - Chaud ou Froid 25,00 €*

Petits légumes croquants sauce américaine 15,00 €

Les Crudités

Portion de 100 gr. : 1,30 €

Carottes Râpées

Céleri Rémoulade

Salade de Betteraves Rouges

Chou Rouge

Tomates/Œufs

Macédoine de Légumes

Salade de Concombres

Salade Coleslaw

Salade de Lentilles

Les Salades Composées

Portion de 100 gr. : 1,60 €

Salade de Riz

(Riz, jambon, fromage, poivrons, maïs, tomates)

Salade Piémontaise

(Pommes de terre, cervelas ou knacks, cornichons, tomates, œufs)

Chou Blanc

(Avec des morceaux de jambon)

Salade Niçoise

(Salade verte, anchois, tomates, poivrons, œufs durs, olives, poivrons, croûtons)

Les Salades Composées

Suite

Portion de 100 gr. : 1,80 €

Salade de Pâtes au Pistou
(Tagliatelle, pistou (basilic, ail, huile d'olives))

Salade Nantua
(Linguine, écrevisses, poulet)

Salade Crétoise
(Concombres, courgettes, poivrons, tomates, fêta, olives)

Salade Espagnole
(Riz safrané, fruits de mer, chorizo, poulet, poivrons, tomates)

Salade de Harengs
(Pommes de terre, harengs, oignons, persillade)

Salade de Bœuf

Salade de Museau

Cervelas Rémoulade

Taboulé Oriental

Salade Périgourdine
(Salade verte, pommes de terre, haricots verts, tomates, magret de canard fumé, jambon cru, foie gras, croûtons)

Les Buffets

Formule à 15,90 €/Personne

Crudités

2 sortes à choisir

Charcuteries

Terrine de Campagne

Rosette

Pâté en Croûte

Viandes Froides

Rôti de Bœuf

Poulet Rôti

Fromages

Comté

Morbier

Crèmeux de la Ferme du Hameau

Dessert

Tarte aux Fruits de Saison

Les Buffets

Formule à 18,90 €/Personne

Crudités

2 sortes au choix

Salades composées

2 sortes au choix

Charcuteries

Terrine de Campagne

Rosette

Jambon Persillé

Jambon Sec

Pâté en Croûte (2 sortes)

Viandes Froides

Rôti de Bœuf

Poulet Rôti

Poitrine de Veau farcie

Gigot d'Agneau

Fromages

Comté

Morbier

Crèmeux de la Ferme du Hameau

Epoisses

Dessert

Type « Classiques » (voir carte des desserts)

Les Buffets

Formule à 23,80 €/Personne

Crudités

2 sortes au choix

Salades composées

2 sortes au choix

Charcuteries

Terrine de Campagne

Rosette

Jambon Persillé

Jambon Sec

Poissons Froids

Médailon de Saumon Bellevue

Terrine aux Trois Poissons et sa Mayonnaise

Viandes Froides

2 sortes, à choisir

Fromages

Comté

Morbier

Crèmeux de la Ferme du Hameau

Epoisses

Dessert

Salade de Fruits et Mignardises

Minimum 6 personnes

ENTRÉES

Froides et chaudes

- Œufs Meurettes (2 œufs, croûtons) 6,90 €/Pers.*
- Cassolette d'Escargots (à la crème d'ail ou tomate) 7,90 €/Pers.*
- Bouchées à la Reine 8,30 €/Pers.*
- Tourte de Canard au Poivre Vert 8,10 €/Pers.*
- Tourte de Canard au Foie Gras et Cèpes 9,50 €/Pers.*
- Aumônière de Ris de Veau à la Homardine 9,40 €/Pers.*
- Gâteau de Foies de Volailles Sauce Ecrevisses 7,50 €/Pers.*
- Gâteau de Foies de Volailles Sauce tomate 7,10 €/Pers.*
- Tarte à l'Epoisses, Salade (vinaigrette balsamique) 6,50 €/Pers.*
- Foie Gras de Canard maison, toast et confit d'oignons 11,50 €/Pers.*
- L'assiette de Charcuteries (4 sortes) 7,00 €/Pers.*
- La douzaine d'Escargots de Bourgogne 9,00 €/Pers.*
- Pressé de Queue de Bœuf au Jus
et Petits Légumes, Sauce Gribiche 6,50 €/Pers.*
- Cru et Cuit de Bœuf, Sauce Pistou 7,90 €/Pers.*
- Saucisson Brioché, Sauce Madère 6,80 €/Pers.*
- Cochon de Lait en Galantine, Salade Verte 5,80 €/Pers.*

Poissons Froids

Médaille de Saumon 7,80 €/Pers

Médaille de Brochet 8,10 €/Pers

Mousseline au 3 Poissons 7,30 €/Pers

Duo de Saumon en Tartare 7,10 €/Pers

Terrine de St Jacques et sa Mousseline d'Ecrevisses 9,50 €/Pers

Médaille de Langouste Au cours du marché, Suivant Saison

Médaille de Homard Au cours du marché, Suivant Saison

Poissons Chauds

Paupiette de Saumon aux 2 Sauces (Aurore et Citron) 8,80 €/Pers.

Escalope de Saumon au Beurre Blanc 8,10 €/Pers.

Terrine aux 3 Poissons 7,30 €/Pers.

Lotte à l'Armoricaine 10,20 €/Pers.

Ballotin de Fruits Mer et sa Fondue de Poireaux 8,60 €/Pers.

Papillotes de Rougets aux petits Légumes 9,90 €/Pers.

Bouchon de Filet de Sole 11,20 €/Pers.

Quenelle de Poisson Sauce Nantua 8,50 €/Pers.

Les Viandes Froides

Rôti de Porc 22,00 €/Kg

Rôti de Bœuf 32,60 €/Kg

Poulet Rôti 15,90 €/Kg

Suprême de Poulet 14,60 €/Kg

Rôti de Veau Farcé 23,00 €/Kg

Gigot D'agneau 34,90 €/Kg

Les Viandes Chaudes

Mijotée de Joue de Bœuf 8,50 €/Pers.

Magret de Canard Sauce Poivrade 8,50 €/Pers.

Magret de Canard aux Pêches 8,60 €/Pers.

Pavé de Veau au Mascarpone et sa Tuile de Parmesan 9,50 €/Pers.

Noisettes d'Agneau à la Crème d'Ail 8,90 €/Pers.

Ris de veau braisés aux morilles 13,20 €/Pers.

Ris de Veau à la Homardine 13,30 €/Pers.

Suprême de Volaille Rôti à la Fourme d'Ambert 8,30 €/Pers.

Poulet à la Gaston Gérard 7,20 €/Pers.

Mignon de Porc à l'Ancienne 8,60 €/Pers.

Goujonnette de Volaille à la Crème de Curry 7,20 €/Pers.

Blanquette de Joue de Porc au Curry 7,60 €/Pers.

Blanquette de Veau 7,20 €/Pers.

Coq au Vin 7,55 €/Pers.

Bœuf Bourguignon 7,30 €/Pers.

Cuisse de Pintade Forestière 7,80 €/Pers.

Joue de Porc confites aux épices 7,80 €/Pers.

Les Accompagnements

Riz Pilaf 2,80 €/Pers.

Flan de Petits Légumes 2,80 €/Pers.

Pommes Duchesses 2,80 €/Pers.

Concassée de Petits Légumes 2,80 €/Pers.

Gratin Dauphinois, Courgettes, Chou-Fleur 2,80 €/Pers.

Ratatouille 3,30 €/Pers.

Ecrasé de Pommes de Terre 2,80 €/Pers.

Ecrasé de Pommes de Terre Truffé 6,20 €/Pers.

Cassolette de Champignons 2,80 €/Pers.

Endives Braisées 2,80 €/Pers.

Mousseline de Panais 2,80 €/Pers.

Pommes Dauphines au Cantal 2,80 €/Pers.

Pommes Vapeur...1,90 €/Pers.

Semoule Basquaise 2,80 €/Pers.

Haricots Verts/Flageolets 2,80 €/Pers.

Les Fromages

Plateau de Fromages 5 sortes au choix

(Morbier, Tartare Maison, Epoisses affiné au Marc, Brie de Melun, St. Nectaire, Comté, Le Cluny, Chaource Maison) 4,80 €/Pers.

Fromage Blanc au Sucre ou Coulis 2,55 €/Pers.

Cervelle de Canut 2,55 €/Pers.

Les Desserts

Les « Basiques »

Tarte Maison aux fruits (selon saison) 2,50 €/Pers.

Tarte Normande 2,50 €/Pers.

Crème Caramel 2,55 €/Pers.

Crumble aux Pommes, Poires ou Fruits Rouges 3,80 €/Pers.

Mousse au Chocolat 2,80 €/Pers.

Poires au Vin Rouge 3,90 €/Pers.

Salade de Fruits Frais de « Saison » 3,80 €/Pers.

Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges 4,70 €/Pers.

Mille Feuilles Vanille, Chocolat ou Fruits 4,80 €/Pers.

Les « Classiques »

Fondant aux 2 Chocolats 4,80 €/Pers.

*Génoise Chocolat, Mousseline Chocolat,
Glacage tendre Chocolat Noir*

Poirier, Framboisier, Fraisier, etc... 4,80 €/Pers.

Génoise Nature, Mousseline et Fruits selon parfum

Forêt Noire 4,80 €/Pers.

Génoise Chocolat, Marmelade de Griottes, Chantilly, Griottes, le tout recouvert de

Copeaux de Chocolat Noir

Flocon 4,80 €/Pers.

Biscuit Nature, Mousseline, Poires et Framboise, le tout recouvert de Chocolat Blanc

Craquant Chocolat 4,80 €/Pers.

Feuille de Génoise Chocolat, Feuilletine Mousse au Chocolat

Paris Brest 4,80 €/Pers.

Pâte à Choux et Crème légère au Praliné

Miroir Cassis 4,80 €/Pers.

Les «Spécifiques»

3 Chocolats 5,10 €/Pers.

Mousses Chocolat noir, Lait et Blanc intercalées de feuilles de Biscuit Chocolat

Cocotier 5,10 €/Pers.

Génoise Chocolat, Crème Pâtissière légère Noix de Coco

Bûcheron 5,10 €/Pers.

Meringue, Crème légère au Chocolat, le tout recouvert de copeaux de Chocolat Noir

Bavarois Pêche, Framboise, Fraise, Passion, Cassis... 5,10 €/Pers.

Feuille de biscuit, roulé et Mousse de Fruits selon Parfum

Tutti Frutti 5,10 €/Pers.

Génoise Nature, Mousseline, Fruits de la saison, le tout recouvert de Meringue Suisse

Mignardises (4 mini desserts) 5,90 €/Pers.

*Eclair, Choux Caramel, Figue, Mille Feuilles, Meringue praliné,
Pain d'Épices Mousse au Chocolat, Tartelette, etc...*

CROQUEMBOUCHE

Pièce Montée 4 Choux avec Nougatine

Décor « simple » 6,90 €/Pers.

Décor « spécifique » 7,95 €/Pers.

Plats Cuisinés

Tradition

Poulet Basquaise 8,90 €/Pers.

Tartiflette Nature 8,60 €/Pers.

*Tartiflette avec
Jambon Blanc ou Cru et salade 10,50 €/Pers.*

Paëlla 9,60 €/Pers.

Couscous 9,60 €/Pers.

Cassoulet 9,60 €/Pers.

Choucroute Garnie 10,20 €/Pers.

Potée 8,90 €/Pers.

Tête de Veau sauce Gribiche 9,10 €/Pers.

Le Méchoui de Roland

Grillades

Saucisse Nature

Saucisse aux Herbes

Saucisse Pimentée

Saucisse de Toulouse

Merguez

14,30 €/Kg

Chorizo à cuire 15,80 €/Kg

Lard Mariné

Grillade Marinée

17,80 €/Kg

Andouillette 19,10 €/Kg

Brochette de Volaille Thaï 25,00 €/Kg

Brochette de Bœuf (130 g.) 3,70 €

Brochette d'Agneau (130 g.) 4,00 €

Brochette de Dinde (130 g.) 2,70 €

Travers de Porc/Marinés 21,00 /23,00 €/Kg

Tranches de Gigot d'Agneau 24,50 €/Kg

Boudin Grillé 14,70 €/Kg

La Rôtisserie

Culotte d'Agneau 21,00 €/Pers.

*Agneau Entier ou Gigot
(minimum 20 personnes) 15,90 €/Pers.*

Cochon de Lait (Mini 20 pers.) 13,50 €/Pers.

Jambon à la Broche (mini 20 p.) 10,10 €/Pers.

Cuissot de Veau (mini 80 pers.) 15,90 €/Pers.

Cuisse de Bœuf (mini 100 pers.) 13,20 €/Pers.

*Carré de Côtes de Bœuf
Avec légumes (mini 25 pers.) 28,90 €/Pers.*

Les Sauces

Sauce Madère

Sauce Vigneronne

Sauce à la Crème d'Ail

Sauce Crème Champignons

Sauce Béarnaise

Sauce aux 5 Baies

Beurre Maître d'Hôtel

0,80 €/Pers.

En magasin

La charcuterie

33	<i>Jambon Persillé</i>	21,80 €
34	<i>Jambon Persillé (Bol)</i>	21,80 €
2	<i>Pâté en Croûte</i>	20,90 €
47	<i>Pâté en Croûte de Volailles</i>	24,80 €
3	<i>Apéricroûte</i>	21,50 €
4	<i>Apéricroûte noisettes</i>	23,10 €
7	<i>Pâté de Campagne</i>	17,40 €
9	<i>Rillettes de Porc</i>	17,30 €
5	<i>Mousse de Foies de Volaille</i>	17,30 €
8	<i>Terrine de Volaille à l'Ancienne</i>	18,70 €
6	<i>Mousse de Foie de Porc</i>	16,10 €
20	<i>Terrine de Lapin</i>	21,40 €
56	<i>Terrine Forestière</i>	18,30 €
10	<i>Fromage de Tête</i>	15,30 €
67	<i>Hure</i>	15,30 €
79	<i>Terrine de Légumes</i>	15,90 €
57	<i>Mousseron de Canard*</i>	22,80 €
61	<i>Gendarme*</i>	3,50 € Pièce
26	<i>Galantine de Volaille</i>	26,70 €
70	<i>Galantine de Volaille Truffée</i>	37,10 €
27	<i>Galantine de Faisan</i>	35,80 €
82	<i>Galantine de Canard aux Figues</i>	32,70 €
85	<i>Galantine de Cochon de Lait</i>	36,60 €
25	<i>Foie Gras</i>	110,50 €
43	<i>Saumon Fumé</i>	75,40 €
1	<i>Jambon Blanc</i>	22,20 €
53	<i>Jambon Blanc Truffé*</i>	28,60 €
45	<i>Jambon à l'Os</i>	24,90 €
48	<i>Jambon du Morvan</i>	41,60 €
49	<i>Jambon à la Lie</i>	45,50 €
66	<i>Jambon Braisé</i>	23.60 €
13	<i>Saucisson Cuit à l'Ail</i>	17,20 €
11	<i>Saucisson Sec</i>	26,50 €
12	<i>Rosette - Médaille de Bronze Sirha 2015</i>	34,50 €
38	<i>Bacon</i>	29,30 €
39	<i>Bœuf Séché</i>	41,10 €
58	<i>Saucisse Sèche</i>	28,90 €
60	<i>Coppa</i>	33,20 €
93	<i>Terrine de Queue de Boeuf</i>	26.60 €
62	<i>Mignon de Porc Séché</i>	38.60 €

63	<i>Andouille de Guéméné*</i>	38,30 €
22	<i>Saucisses</i>	14,50 €
76	<i>Saucisse Fumée</i>	19,90 €
41	<i>Saucisses de Toulouse</i>	15,80 €
23	<i>Merguez</i>	14,60 €
18	<i>Knacks</i>	14,60 €
19	<i>Cervelas</i>	15,10 €
44	<i>Chorizo</i>	31,00 €
16	<i>Boudin Noir</i>	15,10 €
14	<i>Boudin Blanc</i>	18,60 €
15	<i>Boudin Blanc Truffé</i>	36,70 €
46	<i>Pied de Porc en gelée</i>	13,80 €
50	<i>Jambonneau Cuit</i>	17,30 €
17	<i>Tripes</i>	16,90 €
46	<i>Pied de Porc en gelée</i>	13,80 €
71	<i>Pied de Porc Pané</i>	15,60 €
40	<i>Lard Fumé</i>	18,10 €
31	<i>Lard Salé</i>	13,80 €
84	<i>Lard Frais</i>	13,90 €
32	<i>Lard Cuit</i>	15,30 €
30	<i>Rôti de Porc Cuit</i>	22,50 €
55	<i>Choucroute cuite</i>	9.60 €
59	<i>Choucroute crue</i>	5.80 €
35	<i>Andouillette</i>	19,90 €
	<i>Andouille à cuire</i>	22,80 €
64	<i>Escargots (la dz)</i>	9,00 €
42	<i>Boulette de Viande</i>	2,20 € Pièce
75	<i>Croque-Monsieur</i>	2,80 € Pièce
37	<i>Friand</i>	2,90 € Pièce
36	<i>Pâté Chaud</i>	4,90 € Pièce
83	<i>Lutté</i>	5,00 € Pièce
68	<i>Filet de Poulet Jambon/Fromage*</i>	3,30 € Pièce
54	<i>Quiche</i>	2,50 € Pièce
28	<i>Salade de Museau</i>	15,90 €
29	<i>Salade de Cervelas</i>	15,50 €
65	<i>Salade de Bœuf</i>	15,90 €
51	<i>Salade de Lentilles</i>	14,50 €
52	<i>Taboulé Oriental</i>	15,80 €
88	<i>Chorizo à cuire</i>	15,80 €
21	<i>Chair à Saucisse</i>	11,70 €
24	<i>Farce à Tomates</i>	15,20 €
69	<i>Salade de Carottes</i>	13,40 €
110	<i>Pierrade</i>	24,90 €
90	<i>Œuf en gelée</i>	2,40 €
91	<i>Allumette à la Mousse de Foie de Volaille</i>	3,20 €
92	<i>Aspic de poisson</i>	3,80 €
95	<i>Salade Piémontaise</i>	16,20

	<i>TRAITÉUR</i>	
600	<i>Tomate Farcie</i>	15,80 €
601	<i>Gratin Dauphinois</i>	18,00 €
602	<i>Gratin de Courgettes</i>	18,00 €
603	<i>Gratin de Chou-Fleur</i>	18,00 €
604	<i>Pommes Dauphines</i>	18,30 €
605	<i>Brandade de Morue</i>	16,40 €
606	<i>Lasagne</i>	17,40 €
607	<i>Rognon de Porc aux 3 Vins</i>	12,60 €
608	<i>Gougères</i>	20,00 €
609	<i>Feuilleté Jambon</i>	20,40 €
610	<i>Blanquette de Veau</i>	7,20 € la portion
611	<i>Bœuf Bourguignon</i>	7,30 € la portion
612	<i>Quenelle de Brochet Sauce Nantua</i>	8,50 € la portion
613	<i>Langue de Bœuf Sauce Piquante</i>	22,70 €
614	<i>Tartiflette nature</i>	8,60 € la portion

	<i>VOLAILLES</i>	
500	<i>Cuisse de Poulet</i>	17,50 €
501	<i>Filet de Poulet</i>	17,90 €
502	<i>Escalope de Dinde</i>	17,45 €
506	<i>Brochette "Thaï"</i>	25,00 €
503	<i>Poule</i>	8,20 €
504	<i>Poulet de Bresse</i>	17,65 €
505	<i>Poulet Fermier Noir</i>	13,95 €
507	<i>Magret de Canard</i>	24,95 €
508	<i>Pintade</i>	13,95 €
510	<i>Œufs</i>	5,00 € la dz
	<i>Œufs</i>	2,60 les 6

	B O E U F	
121	<i>Basse côte à griller</i>	<i>17,80 €</i>
122	<i>Basse côte marinée à griller</i>	<i>18,60 €</i>
108	<i>Steack (bavette, hampe, onglet)</i>	<i>26,20 €</i>
107	<i>Steack (tranche, plat de tranche...)</i>	<i>24,80 €</i>
111	<i>Rumsteack</i>	<i>28,30 €</i>
106	<i>Steack hâché</i>	<i>14,60 €</i>
104	<i>Pièce à Fondue</i>	<i>26,20 €</i>
113	<i>Côte de Bœuf</i>	<i>26,50 €</i>
112	<i>Entrecôtes</i>	<i>27,20 €</i>
103	<i>Faux Filet</i>	<i>27,80 €</i>
109	<i>Filet</i>	<i>51,60 €</i>
159	<i>Foie de Génisse</i>	<i>10,80 €</i>
114	<i>Joue de Bœuf</i>	<i>19,90 €</i>
115	<i>Langue de Bœuf</i>	<i>17,90 €</i>
116	<i>Plat de Côte</i>	<i>7,50 €</i>
102	<i>Jarret avec Os</i>	<i>13,60 €</i>
117	<i>Queue de Bœuf</i>	<i>13,90 €</i>
118	<i>Rognon de bœuf</i>	<i>16,80 €</i>
119	<i>Cœur de bœuf</i>	<i>16,80 €</i>
120	<i>Paleron</i>	<i>16,40 €</i>
105	<i>Rôti de bœuf Rumsteack</i>	<i>28,30 €</i>
100	<i>Bœuf Bourguignon</i>	<i>16,20 €</i>
101	<i>Daube</i>	<i>14,60 €</i>
123	<i>Foie de Génisse</i>	<i>9,80 €</i>
124	<i>Rognon de Bœuf</i>	<i>14,40 €</i>
125	<i>Cœur de Bœuf</i>	<i>12,80 €</i>

	<i>VEAU</i>	
204	<i>Côte de Veau sans Os</i>	<i>26,60 €</i>
202	<i>Côte de Veau ière</i>	<i>22,80 €</i>
205	<i>Epaulé, dessus de noix sans Os</i>	<i>22,80 €</i>
200	<i>Escalopes</i>	<i>27,40 €</i>
215	<i>Filet mignon</i>	<i>44,90 €</i>
206	<i>Grenadins</i>	<i>48,70 €</i>
208	<i>Foie de Veau</i>	<i>36,90 €</i>
211	<i>Jarret de Veau</i>	<i>20,80 €</i>
207	<i>Pied de Veau</i>	<i>3,50 € Pièce</i>
213	<i>Cœur de Veau</i>	<i>17,60 €</i>
212	<i>Poitrine</i>	<i>13,30 €</i>
216	<i>Poitrine farcie</i>	<i>18,50 €</i>
217	<i>Paupiette de Veau</i>	<i>19,20 €</i>
218	<i>Ris de Veau</i>	<i>52,70 €</i>
219	<i>Cervelle de Veau à la pièce</i>	<i>9,90 €</i>
214	<i>Rognon de Veau</i>	<i>29,80 €</i>
201	<i>Rôti de Veau (basse côte ou collier)</i>	<i>21,60 €</i>
209	<i>Tête de Veau</i>	<i>14,50 €</i>
220	<i>Steack hâché de veau pané</i>	<i>19,30 €</i>
203	<i>Blanquette de veau sans Os</i>	<i>17,40 €</i>
210	<i>Blanquette de veau avec Os</i>	<i>12,20 €</i>
221	<i>Fraise de Veau</i>	<i>16,80 €</i>
222	<i>Quenelles de Veau</i>	<i>16.40 €</i>

	<i>P O R C</i>	
302	<i>Echine</i>	14,60 €
301	<i>Côte de Porc</i>	13,10 €
304	<i>Filet mignon</i>	20,60 €
303	<i>Rôti de Porc Filet</i>	15,10 €
305	<i>Epaule</i>	14,90 €
300	<i>Grillade de Porc</i>	16,40 €
308	<i>Palette</i>	12,10 €
309	<i>Jambon de Praques</i>	29,60 €
310	<i>Rouelle de Porc</i>	11,80 €
306	<i>Grillade marinée</i>	17,80 €
311	<i>Gorge de Porc</i>	10,40 €
312	<i>Travers de Porc</i>	24,80 €
313	<i>Poitrine</i>	13,60 €
307	<i>Ragout de Porc</i>	16,40 €
314	<i>Joue de Porc</i>	17,40 €
316	<i>Rognon de Porc</i>	12,60 €
315	<i>Foie de Porc</i>	11,60 €
317	<i>Epaule de Porc Salée</i>	12,60 €
318	<i>Cervelle de Porc</i>	3,10 € la pièce

	<i>AGNEAU</i>	
400	<i>Gigot d'Agneau avec Os</i>	22,80 €
401	<i>Gigot d'Agneau sans Os</i>	24,90 €
402	<i>Tranche de Gigot</i>	24,90 €
411	<i>Selle d'Agneau</i>	24,90 €
403	<i>Epaule d'Agneau avec Os</i>	18,80 €
404	<i>Epaule d'Agneau sans Os</i>	20,80 €
405	<i>Côte d'Agneau 1ère</i>	20,50 €
406	<i>Côte d'Agneau Découverte</i>	20,50 €
407	<i>Côte d'Agneau Filet</i>	20,80 €
408	<i>Carré d'Agneau</i>	20,60 €
409	<i>Collier d'Agneau</i>	13,20 €
410	<i>Poitrine d'Agneau</i>	11,00 €
412	<i>Foie d'Agneau</i>	12,80 €