

Grand-mère Ligne 2026



Une plat uniquement par groupe et par jour.

Brochette de poulet Tandoori soit brochette légumes 21,50€ p.p.

Brochette de poulet tandoori servi avec wraps à la maison, sauce ail yaourt , coleslaw, riz et petits crudités.

Risotto végétarien 18,70€ p.p. soit risotto poisson 23,50€ p.p.

Risotto aux bouillon d'herbes, légumes de marché servi avec biscuits de fromage et fenouil.

Côtes levées de dos de porc grillées et marinées et porc effiloché 22,50€p.p.

Côtes levées de dos de porc grillées et marinées et porc effiloché servi avec sauce BBQ, garniture de pommes de terre et 3 types de légumes.

Lasagne avec viande hachée soit lasagne végétarien et salade 19€ p.p.

Lasagne classique: façon béchamel, servi avec un salade vert copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

Lasagne saumon et salade 20,50€ p.p.

Lasagne servi avec ricotta fromage, saumon, épinard, servi avec un salade vert copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

Chili con carne 23,50€ p.p. Soit chili vegetarian 19,50€ p.p.

Chili de poulet et chili de bœuf effilochée soit sauce épicé de légumes et salade haricots rouges servi avec riz, wraps maison, galettes de maïs et fromage, laitue, guacamole et salsa.

Curry aux agneaux soit Curry aux poulet soit curry vegetarian 19,50€ p.p.

Le curry choisi, servi avec riz et 3 types de légumes

Curry royale: aux agneaux soit Curry aux poulet 23,50€ p.p.

Le curry choisi, servi avec naans, riz, namak paré, 3 types de légumes, raïta et chutney

Souris d'agneaux 24,50€ p.p.

Souris d'agneaux confit, avec sauce câpres, olives et tomates légèrement épicé, 3 types de légumes et garniture de pommes de terre.

Tajine aux merguez artisanales soit version végétarien 19€ p.p. soit poisson 22,50€ p.p.

Le tajine choisi, servi avec couscous, 3 types de legumes et bouillon d'herbes.

**Nos menus peuvent être adaptés pour les végétariens et les petits.
Les frais de déplacement seront calculés selon la taille de votre commande.
Hésitez pas à nous contacter en cas de questions.**

Glace/sorbet 100% fait maison

• sorbet fraise 1 litre	12,50€
• glace vanille 1 litre	14,00€
• cerise sorbet 1 litre	13,50€
• glace chocolat 1 litre	14,50€
• sorbet mangue-fruit passion 1 litre	14,50€
• glace vanille et cookie dough 1 litre	15,75€
• glace chocolat et ses pépites 1 litre	15,75€

Gâteaux et cakes grand-mère 32,50€ (environ 28 cm. diamètre)

- brownie aux chocolat corsé, noix et piment
- carrot cake aux speculoos
- tarte tatin aux pommes
- clafoutis aux abricots et basilic
- crumble aux cerises
- tiramisu aux café, mascarpone et amandes
- tarte crème-citron
- gateau au beurre Hollandais
- cheesecake aux fruits rouges et yaourt 34,50€



Tartes salées (environ 28 cm. diamètre)

- | | |
|---|--------|
| • Tarte avec fromage de chèvre, betterave et épinard servi avec salade vert et une vinaigrette. | 32,50€ |
| • Quiche lorraine: lard et fromage servi avec salade vert et une vinaigrette. | 32,50€ |

Apéro fait maison

- | | |
|--|--------|
| • Chefs vous propose: noodle rouleaux de printemps 10 pcs chili sauce (a réchauffer) | 26,50€ |
| • Guacamole env. 175 gr. salsa env. 350 gr. tortilla chips env. 400 gr. | 18,50€ |
| • Houmous env. 360 gr. olives mariné env. 360 gr.
poivrons rouges grillés a tartiner env. 400 gr pain | 22,50€ |
| • Beurre aux herbes env. 150 gr. pain de boulangerie | 9,90€ |
| • Pain de boulangerie | 2,80€ |

Canapés fait maison

- | | |
|--|--------|
| • 10 toasts mousse de chèvre noix garniture | 29,50€ |
| • 10 toasts rillette de saumon câpres garniture | 29,50€ |
| • 10 toasts magret canard fumé chutney garniture | 29,50€ |
| • 10 toasts crème d'avocat noix fumées garniture | 29,50€ |

Plateaux: chaque plateau sert environ 10-15 personnes

Planche Méditerranée 78€

à tartiner: poivrons rouges grillés env. 400 gr, beurre des herbes env. 150 gr, houmous env. 360 gr et baba ganoush env. 360 gr.

à grignoter: fromage fêta mariné env. 250 gr, olives marinées et tomates séchées marinées env. 360 gr. bâtonnets sésamé, pain du boulangerie.

Plateau Montagne 92€

Charcuterie 100% faits maison (lomo jamaïcain | lomo poivré | coppa chorizo | jambon cru | lard Hollandais), Mont d'or de Vacherin en four selon disponibilité soit autre boîte chaud. 2x pain et crudités.

Plateau fromage 5 types 85€

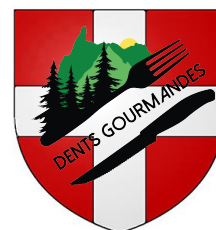
Tomme | reblochon | fromage de chèvre | abondance | bleu | pain | chutney | fruits | noix

Plateau Asiatique fait maison 93€

- rouleaux de printemps croustillant 15 pcs
- petit bouchées à vapeur 15 pcs
- salade asiatique 15 pcs
- sauce

Pour les menus typiquement Français et les menus Savoyard regardez:

Menus Savoyard et les classiques Français 2026



Pour une soirée restauration chez vous, que a rechauffer par vous:

Regardez a: Expérience restauration le menu 3 plats en livraison 2026

