

Grand-mère Ligne 2025-2026



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 22,50€ ou brochette de poulet 21,50€ p.p. ou brochette de légumes 20,50€ p.p.

Voitre choix grillées et marinées 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 à la 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€

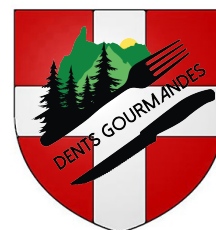
Tomme | reblochon | fromage de chèvre | abondance | bleu | pain | chutney | fruits | noix

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 2025-2026



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

Regardez a: Expérience restauration le menu 3 plats en livraison 2025-2026

