

# DEVIS

**Client :**

**Date du repas :**

**Lieu du repas :** à emporter

**Nombre de personnes :**

**Ce prix comprend :**

*Le prêt d'une étuve*

**Option vaisselle :** 1.5€/personnes

*Je reste à votre disposition pour de plus amples renseignements, Cordialement,  
Mélisande*

**Nb : nos prix sont par personne et TTC**

**Restaurant & traiteur Les Gourmandises**

**Hôtel Des Arts**

60 route de Montricoux

82800 Nègrepelisse

Tel : 05.63.64.23.41 - email : [hotelsdesarts@gmail.com](mailto:hotelsdesarts@gmail.com)

# Repas à emporter

\*\*\*\*\*

## Entrées

<i>Assortiment de charcuterie</i>	<b>:4€</b>
<i>Terrine de poisson</i>	<b>:3€</b>
<i>Galantine et son médaillon de foie gras maison + confit d'oignon + pain céréales</i>	<b>:5.5€</b>
<i>Terrine de foie gras &amp; son confit d'oignon</i>	<b>:7€</b>
<i>Ballotine de cabillaud &amp; macédoine-œufs durs-mayonnaise</i>	<b>:4€</b>
<i>Salade d'aiguillette de canard sur lit de Mesclun aux 3 agrumes &amp; zeste d'orange confit</i>	<b>:5€</b>
<i>Salade du pays (Mesclun, melon (selon saison), magret fumé, tomate cerise, Carpaccio de Tome du Ramier &amp; pesto)</i>	<b>:5€</b>
<i>Salade variée (pâtes, riz, composée, carottes râpées, concombre ...)</i>	<b>:2</b>

## Plats

<i>Souris d'agneau</i>	<b>: 12€</b>
<i>Emincé de Magret de canard sauce aux cèpes ou sauce orange</i>	<b>: 11€</b>
<i>Suprême de volaille lardé et rôti (blanc de poulet)</i>	<b>: 9€</b>
<i>Cuisse de pintade farcie</i>	<b>: 10€</b>
<i>Blanquette de veau</i>	<b>: 9€</b>
<i>Filet Mignon de porc &amp; son tournedos d'ananas sauce aigre et doux</i>	<b>:11€</b>
<i>Suprême de pintade sauce au cidre sur son lit de pommes rôti</i>	<b>:10€</b>
<i>Cuisse de canette rôtie sauce aux pêches</i>	<b>:11€</b>
<i>Couscous, paella, cassoulet</i>	<b>:9€</b>
<i>Aligot-saucisse</i>	<b>:9€</b>
<i>Saucisse rougaille</i>	<b>: 9€</b>
<i>Jambon à l'os sauce madère</i>	<b>: 9€</b>

### 2 Accompagnements du moment des plats chauds

\*\*\*

**Plateau de fromages (4 sortes) : 5€/pers**

\*\*\*

**Desserts : 3.50€/pers**

*Forêt noire – bavarois fruits rouges – tarte aux fruits – brownies – poirier – millefeuille – entremet chocolat – buche de Noël (selon saison) - crème brûlée - moelleux au chocolat*