

La Papaillade Minimum 20 Personnes

Pomme de terre, Dignions/Echalottes, Poivrons, Tomate, Petits pois, Champignons, Saucisse, Jambon fumé en morceaux, Filet de poulet + Sauce

La «Poelle de l'oceaille» Minimum 20 Personnes

Pomme de terre, Dignon, Poivrons, Tomates, Petits pois, Moules, Crevettes, Encornets en persillade, Chorizo, Cuisse de poulet

Jambalaya Minimum 40 Personnes

Riz, Dignons, Poivrons, Tomate, Petis pois, Creveyyes, Moules, Chorizo, Jambon fumé, Ananas, Epices, Filet de poulet + Sauce.

Paëlla Royale Minimum 40 Personnes

Riz, Dignons, Tomates, Poivrons, Petits pois, Moules, Crevettes, Encornets en persillade, Chorizo, Epices, Cuisse de poulet

Paëlla de L'Océan Minimum 40 Personnes

Riz, Dignons, Tomates, Poivrons, Petits pois, Moules, Crevettes, Encornet en persillade, Filet de Merlu et Saumon, Sauce langoustine, Chorizo

Tajine de Poulet

Poulet, Dignons, Ail, Citron confit, Coriandre, Piment, Abricot sec/Epices, Olives, Amandes, Carottes, Semoule

Colombo de porc

Moelleux de porc, Dignons, Echalottes, Epices, Piment, Ananas, Riz

Rougail Saucisses

Saucisse fumée, Dignons, Epices, Tomates, Sauce, Riz cuisiné.

Chili Con Carne

Viande de boeuf, Haricots rouges, Tomates, Riz, Maïs, Epices.

Poulet Basquaise

Cuisse de poulet, Tomates, Poivrons, Dignons, Sauce, Riz cuisiné

Couscous Royale

Agneau, Poulet, Merguez, Semoule, Epices, Carottes, Navets, Céleri branche, Tomates, Courgette

Option : Boulette de boeuf en supplément :

Lasagne Bolognaise

Lasagne, Viande hachée de boeuf, Dignons, Tomates, Sauce, Persil

Choucroute de la Mer

Choux, Pomme de terre, Dignons, Crevettes, Moules, Langoustines, Saumon, Merlu, Calamars, Sauce safranée.

Carbonade de Boeuf à la bière

Paleron de boeuf, Dignons, Bière brune, Sauce, Servie avec frites maison, ou écrasé de pomme de terre

Tartiflette

Pomme de terre, Lardons, Reblochon, Vin blanc, Crème



PLATS UNIQUES

A EMPORTER - LIVRER - SERVIS

Portable : 06.99.56.70.05

@ : polo.papilles@gmail.com

Cassoulet Toulousain

Haricots blancs à la tomate, Saucisse de Toulouse à l'ail, Tranche de lard, Manchon de canard confit.

Fondant de porc (Joue)

Sauce cidre, Vinaigre balsamique, Sauce Dijonnaise, servie avec une poellée de pomme de terre

Joue de boeuf Bourguignone

Servie avec une poellée de pommes de terre

Magret de canard

Sauce poivre, Sauce Andalouse, Sauce crêpe Balaïque, Servie avec une poellée de pommes de terre

Suprême de Pintade

Sauce forestière, Servie avec une poellée de pommes de terre

Saute de dindonneau

Aux petits oignons, servie avec des petits pois à la Française

Blanquette de veau à l'ancienne

Servie avec du riz

Boeuf Bourguignon aux carottes

Servi avec des pommes de terre

BUFFET FROID

20 € par personne



Salades composées (à choisir 2 Salades)

- Salade Piémontaise (Jambon ou Thon)
- Salade Niçoise
- Salade Camembert
- Salade de choux et lardons
- Assortiment de crudités
- Salade Italienne
- Salade Tagliatelle de la mer
- Salade de champignons et lardons
- Taboulé à l'orientale
- Salade Grèce
- Salade Vietnamienne
- Salade Nordique
- Salade fermière

BUFFET FROID

20 € par personne



Charcuterie (2 aux choix)

- Mousse de foie
- Mousse de foie de canard
- Saucisson sec
- Saucisson à l'ail
- Jambon blanc
- Salami
- Pâté de campagne
- Rillettes

Viandes (2 aux choix)

- Rôti de boeuf
- Pilon de poulet
- Emincé de poulet
- Rôti de porc

Garnitures

Salade verte et chips

Option : Poellée de pommes de terre (Supplément 2€)

BUFFET FROID

20 € par personne



Plateau de fromages (3 aux choix)

- Camembert
- Gruyère
- Saint Nectaire
- Chèvre

Desserts

- Tartelettes aux fruits

COCKTAIL DINATOIRE

1.60 € La Verrine



- Verrine de brocolis au pesto
- Verrine de carottes au cumin et mousse de chèvre
- Verrine d'avocat chair de crabe, crème ciboulette tomate
 - Verrine mousse de petits pois, pétoncle
- Verrine mousse de choux fleur au lait de coco, jambon sec
 - Verrine échalotte, pomme, noix et boudin blanc
 - Verrine fraîcheur au thon
 - Verrine rougail carottes
 - Verrine saumon, comcombre crème
- Verrine jambon, vache qui rit et éclats de cacahuètes
 - Verrine Tiramitsu à la bettrave
 - Verrine poireaux, poulet, pommes
- Navettes crème de moutarde, filet mignon
- Navettes crème de citron, saumon fumé
 - Verrine oeufs mimosa
- Verrine de brebis à la menthe, gaspacho jambon cru
- Verrine oeufs brouillés, petits pois, moutarde, jambon grillé, miel

Portable : 06.99.56.70.05

@ : polo.papilles@gmail.com