

LES REPAS

fait maison, locales et de saison!

LES PLANCHES

10 personnes = 70€

pain de campagne compris

CHARCUTERIES LOCALES

Pâté de campagne, saucisse sèche, saucisson à l'ail, ventrèche moutarde, chorizo

FROMAGES AOP

Rocamadour, camembert, cantal, morbier, St nectaire

MIXTE

Pâté de campagne, saucisse sèche, saucisson à l'ail, comté, \$t nectaire, Rocamadour

Offre adaptable en fonction du nombre de convives et de vos envies



BOWLS

ITALIEN

Tapenade noire et focaccia, piquillos au chèvre, salade de pâte olive et mozza di buffala, roquette

LIBANAIS

Houmous et pain pita, cigares de viande épicée, taboulé aux légumes de saison

CHARCUTERIES

Pâté de campagne, ventrèche moutarde, saucisson à l'ail

FROMAGES

10€ pièce

Rocamadour, st nectaire et cantal

> 7€ pièce

SANDWICHS

FOCCACIA

Pain foccacia, pesto, poivrons marinés, mozza di buffala, roquette, balsamique

LE BUN

Bun brioché, sauce tartare, confit échalotte, jambon blanc sans nitrite, tomme de Savoie

SERVICE AU CAMION

HOT-DOG

Classique

pain brioché, chipolata,

8€ pièce

ketchup antisanal, moutarde US OPTION VG POSSIBLE

Toppings

- oignons frits
- fromage gratiné
- compotée oignons

pickles

+0.50€ pièce