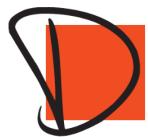


DEPORT TRAITEUR 03 26 68 06 22



PLAT DU JOUR du 9 au 13 Décembre 2025

Mardi :

- Tomate farcie sauce tomate , riz au beurre..... 6.80 €
- Parmentier de boudin noir maison.....le kg..... 17.50 €

Mercredi :

- Roti de porc orloff revisité, gratin dauphinois..... 8.20 €
- Petit salé aux lentilles à notre façon..... 8.20 €

Jeudi :

- Moules marinière suivant la tradition..... 6.50 €
- Pluma de porc confit, fricassée de haricots panachés..... 8.50 €

Vendredi :

- Assortiment de chinoiseries
- Rognon sauce madère , purée revisitée à l'huile d'olive 11.20 €
- Quenelle de st Jacques sauce américaine, riz pilaf..... 8.90 €
- Dôme de foie gras au cœur de fruits rouges sur pain d'épices.... 10.80 €

Samedi :

- Tourte de boudin noir aux pommes
- Tagine de pintade aux fruit secs à la façon de Franck..... 11.80 €
- Canard à l'orange et sa bigarade, gratin dauphinois..... 11.80 €

DEPORT TRAITEUR 03 26 68 06 22



PLAT DU JOUR du 16 au 20 décembre 2025

Mardi :

- Sauté de porc à la moutarde, tagliatelles au beurre..... 8.50 €
- Pomme de terre « taupinelle ».....le kg..... 17.50 €

Mercredi :

- Crêpinette aux échalotes confites..... 8.50 €
- Lasagne de légumes au pesto.....le kg..... 17.50 €

Jeudi :

- Crêpe au fruits de mer..... 8.20 €
- Boulette de bœuf sauce tomate, coquillettes au beurre..... 6.80 €

Vendredi :

- Grignote de volaille aux épices
- Osso bucco de lotte sauce safranée, risotto au parmesan... 9.60 €
- Gâteau de foies blancs façon Bocuse, confit de morilles 10.20 €
- Poisson de notre arrivage cuisiné par Franck.....
- Millefeuille de foie gras de canard et oie truffé à 3% (60 gr) 19.50 €

Samedi :

- Paleron de bœuf confit, raviole à la truffe..... 12.80 €
- Roti de chapon à l'ancienne, jus corsé au thym, champignons..... 11.80 €
- Tourte de cochon au foie gras et coings 4 pers 32.00 €