

DEPORT TRAITEUR 03 26 68 06 22



PLAT DU JOUR du 15 au 19 septembre 2026

Mardi:

- Fish and chips de cabillaud sauce béarnaise. frites..... 9.60 €
- Curry de porc à notre façon, riz créole..... 8.50 €

Mercredi:

- Chili con carne..... 8.20 €
- Tartiflette au lard fermier.....le kg..... 8.50 €

Jeudi:

- Cuisse de lapin chasseur, purée écrasée à l'huile d'olive- 18.00 €
- Lasagne de saumon maison.....le kg..... 17.50 €

Vendredi:

- Jambon d'York caramélisé au miel pommes dauphines..... 8.60 €
- Cassolette de pétoncles..... 8.90 €
- Couloubiac de saumon sauce veloutée.....le kg..... 38.00 €
- Les croque monsieur de Bastien. Les beignets de légumes
- La pêche du jour, gnocchis à l'huile d'olive, épinards..... 9.80 €

Samedi:

- Tagine de pintade à l'abricot, semoule aux raisins..... 13.80 €
- Rognons de veau sauce madère, champignons frais et pomme grenaille..... 12.70 €

Les Pâtisseries sucrées de Bastien

DEPORT TRAITEUR 03 26 68 06 22



PLAT DU JOUR du 22 au 26 septembre 2026

Mardi:

- Langue de bœuf sauce tomate et ses coquillettes au beurre 8.20 €
- Dos de de colin à notre façon, purée fraîche écrasée..... 9.20 €

Mercredi:

- Travers de porc laqué, nouilles sautées..... 8.50 €
- Parmentier de bœuf maison.....le kg..... 17.50 €

Jeudi:

- Cuisse de canard confite , pommes sarladaises..... 8.90 €
- Dos de loup de mer , courgettes poêlées au parmesan..... 9.20 €

Vendredi:

- Quiche provençale et quiche végétarienne à partager
- Ficelle picarde
- Blanquette de cabillaud; étuvée de légumes au beurre..... 9.80 €
- Omelette des 4 saisons
- Chinoiseries

Samedi:

- Tagine de poulet aux olives, citron confit et fondue de légumes à notre façon..... 13.80 €
- Paëlla valenciana (poulet, porc confit, gambas black tiger, moule, fruits de mer)..... 13.30 €

Les Pâtisseries sucrées de Bastien