



18,00 €  
par  
personne

En semaine du lundi au vendredi

## Notre menu inclut :

La vaisselle  
Les nappes  
Les serviettes  
Le service  
L'eau  
Le pain  
Le café



## Options

Punch	1,50€/pers
Kir	1,00€/pers
Amuses bouches 3 pièces /pers	2,00€/pers
Amuses bouches 3 pièces et 1 vérines /pers	3,00€/pers
Vin rouge Gaillac	1,50€/pers
Vin blanc Gaillac	1,50€/pers

### Salade Aveyronnaise

(salade, noix, roquefort, croutons aillés, tomates, jambon de magret)

ou

### Salade Italienne

(Mesclyn, jambon Serrano, mozzarella, olives noires, tomates séchées, copeaux de parmesan -huile basilic vinaigre balsamique)

Ou

### Salade Basque

(Salade, Osso Iraty, tomate séchée, Poivrons Grillés, Jambon de Pays et son pan con tomate)

Ou

### Salade de la mer

(Salade de fruits de mer marinés aux basilic et citron vert)

Ou

### Salade Gersoise

(Gésiers, lardons, jambons de canard)

Ou

### Terrine de saumon

(Salade d'herbes folles aux crevettes marinées)

Ou

### Salade gourmande

(Gésiers foies gras entier magret séché supp 3.00€)

---

Filet mignon de porc à la crème de cèpes pommes fourchettes et légumes

Ou

Mijoté de volailles sauce écrevisses ou sauce au cèpes

Ou

Cuisse de canard à l'orange Écrasée de pommes de terre et légumes

(supp 2,00€)

Ou

Mijoté de Joue de bœuf façon vigneronne

Ou

Cassoulet aux haricots tarbais, manchon de canard et sa saucisse de Toulouse

Ou

Choucroute garnie

Ou

Gardianne de taureau et son riz camarguais

Ou

Blanquette de veau à l'anciennes

Ou

Coucou boulette de bœuf agneau merguez

---

Plateaux de Fromages (supp 1,00€)

---

Café gourmand

(Tatin aux pommes, tartelette framboise, fondant au chocolat)

Ou

Tiramisu

Ou

Fondant au chocolat

Ou

Entremet aux fruits

26,00 €  
par  
personne

*En semaine du lundi au vendredi*

## Notre menu inclut :

La vaisselle  
Les nappes  
Les serviettes  
Le service  
L'eau  
Le pain  
Le café



## Options

Punch	1,50€/pers
Kir	1,00€/pers
Amuses bouches 3 pièces /pers	2,00€/pers
Amuses bouches 3 pièces et 1 vérines /pers	3,00€/pers
Vin rouge Gaillac	1,50€/pers
Vin blanc Gaillac	1,50€/pers
Trou normand	1,50€/pers

Délice de magret farci au foie gras et son chutney de mangue  
Salade d'herbes folles  
Ou  
Belle tranche de foies gras chutney de pommes façons tatin salades  
folles (supp2,00€)  
Ou  
Feuilleté de ris de veaux aux champignons  
Ou  
Salade de cous de canard farcis, noix et jambon de canard

---

Cassolette de loup de mer sauce américaine  
Ou  
Blanquette de saumon sauce champagne  
Ou  
Cocotte de saints jacques croustillante (supp 5.00 €)  
Ou  
Cassolette du pêcheur lotte moules queue de crevettes (supp 3.00€)  
Ou  
Dos de cabillaud sur son lit de poireaux

---

Estouffade de sanglier  
Ou  
Civet de chevreuil grand veneur  
Pommes fondantes  
Ou  
Mijoté de poularde sauce morilles pommes fourchettes Petits légumes  
de saison (supp2,00€)  
Ou  
Quasi de veau et son émulsion de cèpes  
Ou  
Souris d'agneau a l'ail et au thym (supp5.00€)  
Ou  
Délice de chapon à la crème de cèpes  
Ou  
Suprême de pintadeau du Gers aux marrons et pleurotes  
Ou  
Magret sauce aux figues et foie gras

*Tous nos plats sont accompagnés de gratin sarladais et fagots d'asperges*

---

Fromage AOC  
(Brie, comté & roquefort)

---

Délicieux au chocolat cœur au caramel  
Ou  
Entremet aux fruits  
Ou  
Assiette gourmande  
Ou  
Baba au rhum  
Ou  
Choux à la crème  
Ou  
Omelette norvégienne

## Plats traditionnels



### Paella

6.50€/pers

*(Fruits de mer, moules, seiches, crevettes, poulet, chorizo)*

### Paella royale aux poissons

9,00€/pers

*(Fruits de mer, moules, seiches, crevettes, lotte moules grosses gambas)*

### Fideua

6.90€/pers

*(Fruits de mer, moules, seiches, crevettes, poulet, chorizo)*

### Couscous

7.00€/pers

*(Bœuf, agneau, merguez)*

### Choucroute

7.00€/pers

*(Frankfort Montbéliard Morteau saucisson à l'ail)*



### Tartiflettes

6.00€/pers

*(Pommes de terre, oignons, lardon, reblochon)*

### Cassoulet saucisse et confit de canard

7.00€/pers

### Cassoulet saucisse et Coustellous

6.50€/pers

### Axoia de veau et ses pommes de terre

7.00€/pers

### Gardianne de taureau riz de Camargue

6.90€/pers



## Plats exotiques

### Rougail saucisse et son riz blanc

6.50€/pers

### Poulet yassa

6,90€/pers

### Chili con carne

6,50€/pers

### Tajine d'agneau

7,00€/pers

### Tajine de poulet

6,50€/pers

*Et bien plus encore !!!!  
N'hésitez pas à nous consulter*



## TRAITEUR & RECEPTIONS

8 avenue Charles de Gaulle  
81500 Lavour

05.63.40.18.71  
06.66.16.43.98

Mail: [lacuisinedeguillaume@yahoo.fr](mailto:lacuisinedeguillaume@yahoo.fr)

Site internet : [www.lacuisinedeguillaume.fr](http://www.lacuisinedeguillaume.fr)

*Pour que L'éphémère reste inoubliable...  
Merci de votre confiance.*

*Guillaume*