

Nous

nous occupons de vos repas
durant votre séjour, de vos soirées,
déjeuners et événements divers.

Nous vous proposons un service
personnalisé pour tous les convives
de la maison, que vous préfériez
des barbecues conviviaux, repas
gastronomiques, du gluten free,
des repas pour vos enfants.

Nous prendrons en compte
les allergies, restrictions alimentaires.

Mes assistants et moi-même seront
à votre disposition afin de faire de
vos repas des moments uniques.

- BUFFETS OU REPAS À TABLE

- APÉRITIF DINATOIR

- MARIAGE

- ANNIVERSAIRE

- BUFFET À THÈME

- MENU EN PLUSIEURS PLATS

- LOCATION DE MATÉRIEL

- SERVICE



Sur demande

recevez les nouveautés de la saison
et nos menus chef à domicile

veronique@pardo.fr - +33 6 12 19 60 95



LA CUISINE DU SUD
Service livraison - Chef à domicile



veronique@pardo.fr - +33 6 12 19 60 95

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS POUR 8/10 PERSONNES

Salades _____ 95 €

- Salade niçoise
- Salade César
- Salade exotique
- Trio de tomates ancienne, mozzarella, pesto, pignons
- Salade féta Grec
- Salade marocaine assortie
- Salade de quinoa, fruits secs menthe fraîche
- Salade lentilles et légumes grillés
- Salade melon et chiffonade de jambon cru Serrano et légumes

Gâteaux salés

- Gâteau d'aubergine au bœuf et épices douces, sauce tomate _____ 95 €
- Gâteau de courgettes au parmesan, menthe et sauce fromage blanc à la menthe fraîche _____ 45 €
- Gâteau au thon et aux poivrons _____ 45 €
- Gâteau de thon citron confit avec son fromage à la ciboulette fraîche _____ 55 €

Tartes salées _____ 45 €

- Pissaladière
- Tartes tomates fromage de chèvre et basilic
- Tarte endives fromage de chèvre, figues et herbes de Provence
- Tarte courgettes, menthe et fromage blanc
- Tarte aux légumes et coulis de tomates

Les quiches _____ 55 €

- Quiche aux oignons
- Quiche lorraine
- Quiches à la provençales
- Quiche aux champignons
- Quiche au saumon

Les cakes salés _____ 35 €

- cakes aux poivrons grillés, chorizo
- cake aux tomates cerises estragon et jambon Serrano

Les viandes

- Gigot d'agneau aux herbes, échalottes, ail, confits _____ 80 €
- Poulet fermier _____ 39 €
- Rôtie de veau à la sauge _____ 95 €
- Porc à la sauge _____ 58 €
- Souris d'agneau confit _____ 130 €

Les petits plus des Chefs :

- Paëlla _____ 220 €
- Bœuf en daube _____ 160 €
- Rizotto : gambas, cèpes, encre de seiche, fruits de mer, safran _____ 120 €
- Duo lotte et gambas sauce orange safran _____ 220 €
- La «Vraie» bouillabaisse _____ 350 €
- Aubergine parmegiano _____ 350 €
- Boulettes de bœuf en sauces tomates aux herbes _____ ???
- Aioli _____ 220 €
- Soupe au pistou _____ 180 €
- Gravelax de saumon sauvage (1 filet) _____ 110 €

Accompagnements _____ 68 €

- Pommes au four aux herbes et ail
- Ratatouille
- Clafoutie de tomates cerise à l'estragon
- Gratin dauphinois
- Jardinière de légumes de saison
- Légumes au wok
- Gratin de choux fleur
- Tian de légumes au miel
- Écrasé de pomme de terre au thym

Tajines exotiques _____ 150 €

- Tajine de bœuf aux pruneaux, amandes grillées
- Tajine de poulet citron confit et olives
- Tajine d'agneau, petits pois, et artichaut
- Tajine de légumes et poissons

Menu enfant _____ 95 €

- Écrasé de pomme de terre ou pomme au four aux herbes,
- Nuggets de poulet maison ou hamburger maison, potatoes ou hachi parmentier, salade verte

Desserts :

- Tarte aux pommes ou Mousse chocolat

Les desserts _____ 48 €

- Tarte aux framboises
- Tarte aux fraises
- Tarte au citron meringué (ou pas)
- Tarte aux abricots ou à la poire, ou aux griottes, crème d'amandes
- Duo tarte abricots/pommes
- Tarte aux pêches (en saison)
- Salade de fruits frais ou exotique avec chantilly (vanille ou rhum)
- moelleux au chocolat
- crème caramel
- coulant au chocolat
- Petits choux caramel/vanille (2€ pièces)

Frais de Livraison
ou de Déplacement :
ce référer à la carte

zone 1 _____	15 €
zone 2 _____	25 €
zone 3 _____	35 €
zone 4 _____	45 €

FORFAIT :

1 Chef + 1 serveur _____	415 €
1 Chef et 2 serveurs _____	550 €