

A emporter, votre menu de Pâques autour de l'agneau

Entrées 10,50€/pers.

- Bourride de coquillages et d'encornets à la Sétoise
(Moules, St-Jacques, coques ou couteaux, petits encornets)
- Encornet farci et cuit dans sa crème de ventrèche
(Farce à base d'une brunoise de légumes)
- Râble de lapin cuit dans son jambon et céleri en millefeuille,
jus court aux échalotes

Plats 17,50€/pers.

- Souris d'agneau très moelleuse servie dans son jus,
ail en chemise et pommes grenailles cuites au lard de Colonata
- Selle d'agneau désossée et farçie façon provençale,
aubergine aux herbes et parmesan (mini. 4 convives)
- Epaule d'agneau cuite en cocotte dans son foin,
légumes façon tajine en saveurs d'orange (mini. 4 convives)
- Gigot de sept heures et sa sauce au vin du Luberon,
paysanne de légumes du moment
- Estouffade d'agneau et ses petits légumes de Printemps

Formule Entrée + plat : 26€/pers.

(sur la base d'un menu identique à l'ensemble des convives)

Quelques précisions :

Hormis la selle d'agneau et l'épaule, l'ensemble des entrées et plats sont livrés portionnés.

Ceux-ci sont accompagnés d'une fiche technique expliquant la remise en température des différents éléments.

Viande, légumes et sauce vous sont livrés en contenants différents.

Les demandes seront enregistrées jusqu'au 21 mars et finalisées par un acompte représentant 50% de la commande. L'enlèvement des produits vous est proposé le samedi 26 mars 2016 ou dimanche 27 mars avant 12h00 au restaurant.

Renseignements et Réservation :

Restaurant Aux Petits Oignons

Tél : 04.90.71.28.62

454, quai des entreprises – 84660 Coustellet

Web : aux-petitsoignons.com

Mail : aux-petitsoignons@orange.fr