

Plats à emporter du 23 juillet au 27 juillet 2024

BOUSQUET Le Traiteur 25, av Alexandre Marqui Lourdes

Tél : 05.62.95.28.53

www.charcuteriebousquet.fr

commandes@charcuteriebousquet.fr

Mardi 23 juillet

Cuisse de canard sauce forestière,

Poisson du jour grillé

Tomate farcie,

Cuisses de poulet grillées,

Escalope Milan Madrid,

Spaghettis Bolognaise,

Risotto de chou-fleur,

Ratatouille,

Croquettes de salsifis,

Epinards à la crème,

Pommes de terre grenailles,

Crêpe de pomme de terre.

Mercredi 24 juillet

California Burger,

Poisson du jour grillé

Curry d'agneau, Riz blanc,

Cuisses de poulet grillées,

Petit jarret de porc grillé,

Gratin de courgettes au chèvre,

Purée à l'ancienne,

Croquettes de Salsifis,

Haricots verts en persillade,

Crêpe de pomme de terre.

Jeudi 25 juillet

Paëlla Maison,

Chipirons à la plancha,

Chipirons à la Sétoise,

Poisson du jour grillé,

Poulet Tikka Massala, Riz blanc,

Moules Marinières,

Moules Ravigote,

Cuisses de poulet grillées,

Tomate Provençale,

Croquettes de salsifis,

Crêpe de pomme de terre.

Vendredi 26 juillet

Morue en salade,

Moussaka Maison,

Poisson du jour grillé,

Poisson du jour en sauce,

Mix Fish & Tapas,

Cuisses de poulet grillées,

Légumes grillés à la Provençale,

Gratin Dauphinois,

Crêpe de pomme de terre,

Pommes de terre forestières.

Samedi 27 juillet

Coquille St Jacques aux petits légumes,

Ossobucco de veau,

Tagliatelles au beurre,

Tapas & Croquettes de jambon,

Beignets de crevettes,

Crêpe de pomme de terre,

Croquettes de salsifis,

Pommes Dauphines.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Tous les jours...

Ailerons & Nuggets de poulet,

Lasagnes Bolognaise,

Poulet rôti des Landes,

Coustous grillés.