

POPOTE ROULANTE

Plats uniques,
traditionnels,
& maison !



~ ♪ ~ ♪ ~ ♪ ~

CUISSON à LA POÊLE GÉANTE

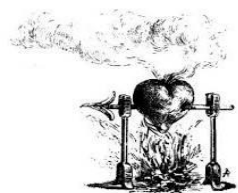
de janvier à décembre

Tajine de volaille	7,25 €	Galinhada	7,50 €
➤ Sot-l'y-laisse de dinde, légumes tajine, abricots secs ~ Semoule aux épices		➤ Suprême de poulet fermier, oignons, tomates, poivrons, petits pois, riz, épices	
Choucroute de la mer	8,90 €	Fideuà à l'espagnole	7,50 €
➤ Chou cuisiné au vin blanc, moules, crevettes entières, saumon, lardons		➤ Linguines, crevettes, moules, chorizo, sot-l'y-laisse de dinde, oignons, poivrons	
Rougail de saucisses	7,20 €	Axoa de canard	8,60 €
➤ Saucisse bretonne, tomates fraîches, oignons, poivrons ~ Riz façon pilaf		➤ Aiguillette de canard, jambon sec, poivrons rouges, piments, oignons, ail, vin blanc, pommes vapeur	
Jambalaya poulet chorizo	7,15 €	Sauté de veau à la catalane *	7,30 €
➤ Emincé de poulet, chorizo, crevettes, poivrons, oignons, ananas, tomates fraîches ~ Riz créole		➤ Sauté de veau, oignons émincés, chorizo, poivrons ~ Poêlée de boulgour aux olives	
Tajine " végétarien "	7,10 €	Sot l'y laisse de dinde aux citrons	7,00 €
➤ Légumes couscous, galette (quinoa, soja, tomate), semoule, épices douces		➤ Sot-l'y-laisse de dinde, citron, oignons émincés, crème fraîche ~ Riz sauvage	
Poêlée " végétarienne "	6,90 €	Curry de joue de porc & poivrons	7,20 €
➤ Boulgour, oignons émincés, poivrons, tomates fraîches, maïs, olives		➤ Joue de porc, oignons émincés, raisins secs, poivrons, crème fraîche, curry ~ Poêlée de boulgour & maïs	
Couscous	7,50 €	Saucisses lentilles braisées à l'ancienne	6,30 €
➤ Poulet, merguez, carottes, céleri, oignons, courgettes, tomates fraîches, pois chiches, raisins secs, semoule, épices		➤ Saucisse bretonne, lentilles, oignons, carottes, lardons	
		Poêlée campagnarde	6,00 €
		➤ Pommes de terre, oignons, saucisse bretonne	

de novembre à fin mars

Truffade Auvergnate	7,30 €	Jambonneau aux choux braisés	6,60 €
➤ Pommes de terre, lardons, oignons, tome fraîche		➤ ½ jarret de porc, choux verts braisés, carottes, lardons, pommes à l'anglaise	
➤➤ Charcuterie en sus : poitrine roulée,	0,90 €	Suprême de pintade aux châtaignes	8,40 €
jambon sec, saucisson sec		➤ Suprême de pintade, lardons, oignons, châtaignes ~ Riz forestier	
Joues de porc au cidre et pommes fruits	7,30 €	Coq au vin	7,30 €
➤ Joues de porc, cidre, pommes ~ Riz forestier		➤ Coq, oignons émincés, champignons de Paris, lardons, vin rouge ~ Pommes à l'anglaise & purée de potiron	
Choucroute traditionnelle	7,80 €	Poulet à la forestière	6,90 €
➤ Choux cuisinés, saucisson fumé, ½ jarret, saucisses de Strasbourg ~ Pommes vapeur		➤ Cuisse de poulet, oignons émincés, champignons des bois ~ Riz aux petits légumes	
Bœuf bourguignon *	7,10 €		
➤ Bœuf mariné au vin rouge, carottes, champignons de Paris, oignons ~ Pommes à l'anglaise			

& d'avril à fin septembre . . .



... d'avril à fin septembre

RÔTI à LA BROCHE

➤ Minimum 40 parts. Accompagnement : pommes grenaille sautées à la poêle géante & sauce poivre ou forestière.

➤➤ Garnitures en sus

Salade verte	1,00 €	Rôti de bœuf à la fleur de sel *	9,50 €
Ratatouille à la niçoise	1,80 €	Jambon rôti aux herbes	7,50 €
Poêlée de légumes de saison	1,60 €	Longe de porc à la Bretonne	7,90 €
		Poulet rôti aux herbes	7,60 €

* *Nos viandes bovines sont d'origine France*

~ ∫ ~ ∫ ~ ∫ ~

Desserts

Entremet ➤ 3 chocolats, poire~caramel exotique ou framboisier	3,00 €	Tarte normande	1,80 €
Duo sucré ➤ Tarte aux pommes artisanale & entremet au choix	4,60 €	Tarte aux pommes artisanale	2,30 €
Duo Breton ➤ Far aux pruneaux, panna cotta~caramel au beurre salé maison	3,90 €	Tarte multi-fruits artisanale	2,50 €
Trio sucré ➤ Tarte aux pommes artisanale entremet au choix & salade de fruits du verger	5,70 €	Tarte au citron meringuée	2,00 €
		Far Breton	2,50 €
		Eclair café ou chocolat	1,20 €
		Salade de fruits du verger	2,00 €
		Fontaines lumineuses ➤ 3	9,95 €

Pensez-y !

Pain individuel & beurre	0,75 €	Pain & beurre	0,65 €
➤ Petit pain individuel & 1 micro beurre		➤ 1/7 de boule coupée & 1 micro beurre	
Café	0,90 €	Palet de chocolat	0,15 €
Déplacement **		➤ Livraison, prestation	0,60 € / km

Cocktails & boissons

Assortiment de 4 canapés	3,65 €	Canapé supplémentaire:	1,00 €
➤ Jambon de pays ~ beurre moutardé - Boudin sur compote de pommes - Pavé aux poivres ~ beurre ½ sel - Rillettes de porc ~ cornichon - Crème de chèvre ~ miel & noix - Saumon fumé ~ Crème d'aneth - Rillettes de thon ~ salicorne - Œufs de capelan rouges & noirs ~ citron & persil frais			
Assortiment de 3 verrines	4,80 €	Verrine supplémentaire	1,70 €
➤ Crevettes ~ guacamole - Saumon fumé ~ crème d'aneth - Boudin noir ~ compote de pommes - Carpaccio de bœuf mariné ~ purée de betterave - Fromage frais ~ légumes marinés - Crème de chèvre ~ miel & noix.			
Apéritifs, vins, bières, sodas, jus de fruits, etc.			

~ ∫ ~ ∫ ~ ∫ ~

ANNEXE "PRÉPARATIFS"

➤ Aide à l'organisation matérielle d'un repas

Dressez votre table

Nappage & serviette non tissé couleur	0,60 €	Nappage & serviette non tissé blanc	0,50 €
Couvert "classique" lavable ***			
Couvert kit "quartet"		➤ Assiette, fourchette, couteau, verre à pied	1,15 €
Assiette (grande ou à dessert)	0,35 €	Fourchette ou couteau ou cuillère	0,25 €
Verre à pied	0,35 €	Verre jus de fruit	0,30 €
Verre flûte ~ coupe	0,40 €	Verre digestif	0,25 €
Tasse à café	0,30 €	Petite cuillère	0,25 €

Couvert "accord" avec la nature

➤ Assiette en fibres végétales, couverts en bois

" Quartet écolo "	➤ assiette, fourchette, couteau, gobelet	1,00 €
" Harmonie écolo "		1,95 €
➤ 2 assiettes (grande & petite), 3 couverts (fourchette, couteau, petite cuillère), 1 serviette, 1 gobelet		
" Solo écolo fibres "	➤ assiette	0,40 €
" Solo écolo bois "	➤ Fourchette ou couteau ou petite cuillère	0,25 €
" Trio écolo bois "	➤ Fourchette, couteau & petite cuillère	0,65 €

Préparez votre service ***

Plateau 48 x 37 cm	0,85 €	Cuillère de service	0,40 €
Pichet	1,00 €	Corbeille à pain	0,55 €
Percolateur café 120 tasses	30 €	Percolateur café 40 tasses	20 €
Cafetière 1.9 L	20 €	Broc supplémentaire cafetière 1.9 L	5 €

Préparez vous-même ***

➤ Pensez aux récipients appropriés aux grandes tablées

Caquelon en terre cuite	0,50 €	Plat sabot individuel en porcelaine	0,50 €
Plat sabot inox	1,50 €	Ramequin en pyrex	0,20 €
Plaque gastro inox	10 €	Faitout (& couvercle) alu 25 L	25 €
Poêle à paella Ø 80 cm	40 €	Brûleur 3 rampes	20 €
Container isotherme (80 L)	➤ Caution 200 €		40 €

Et aussi...

Animation

Partenaire de la Popote Roulante, " La Ripopée "

➤ Animations variées destinées à tous publics : marionnettes, chants, contes, DJ, karaoké, etc.

➤ Contact 06 31 23 16 55 ~ <http://www.laripopee.net/>

~ ∫ ~ ∫ ~ ∫ ~

CONDITIONS

Conditions de location : avec ou sans prestaire, pour toute location de couvert, assiette, tasse, verre & autre matériel (hors électrique), ainsi que mise à disposition (plat préparés) une caution correspondant à quatre fois le montant de la location est demandée ; 250 € de caution sont à prévoir pour chaque élément électrique loué.

Les cautions garantissent le retour du matériel dans son intégralité, non cassé ou détérioré, dans les délais prévus sur le devis. Dans le cas contraire, le montant du remplacement à neuf ou de la réparation sera déduit de la dite caution.

** Distances calculées aller-retour depuis Sérent

*** Tarifs de location comprenant le lavage de la vaisselle & du matériel de cuisine

Tarifs T.T.C au 22.01.22.

~ ~ ~ ~ ~

Etude de vos demandes ➤ repas familial, d'entreprise, portes ouvertes, fête associative, retour de mariage, crémaillère, anniversaire, retraite, obsèques, soirée musicale, cocktail, vin d'honneur, buffet, stand restauration rapide, catering, etc.

Afin de vous renseigner au mieux merci de nous indiquer date, déjeuner ou dîner, nombre prévu & vos choix.

~ ∫ ~ ∫ ~ ∫ ~

 0662 555 804 ~ popoteroulante56@gmail.com

LE COMPTOIR ~ 9/11 Pl. E. Jeanroy ~ 56460 SÉRENT ~ 02 97 75 91 50

Siret : 532 955 978 00012 - FR 68532955978 - EURL AU CAPITAL DE 1500 €