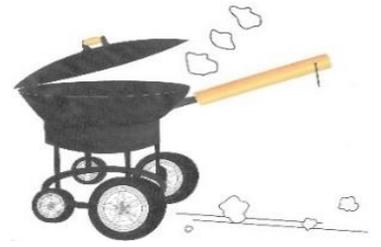


POPOTE ROULANTE

1 / 3

Plats uniques,
traditionnels,
& maison !



~ ♪ ~ ♪ ~ ♪ ~

CUISSON à LA POÊLE GÉANTE

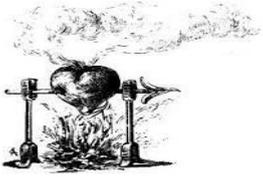
de janvier à décembre

Colombo poulet	9,10 €	Kari de porc	9,50 €
➤ Filet de poulet, oignons, aubergines, poivrons, courgette, ail, thym, citron, épices douces ~ Riz créole		➤ Poitrine fumée, joue, tomates, oignons, épices douces ~ Riz créole ~ Sauce fromage blanc, mangue, noix de coco, me	
Fideuà à l'espagnole	9,20 €	Tajine de volaille	8,90 €
➤ Linguines, crevettes, moules, chorizo, sot-l'y-laisse de dinde, oignons, poivrons		➤ Sot-l'y-laisse de dinde, légumes tajine, abricots secs ~ Semoule aux épices	
Rouelle de porc braisée à l'ancienne	8,90 €	Galinhada	9,10 €
➤ Rouelle de porc, oignons, carottes, vin blanc, pommes à l'anglaise		➤ Suprême de poulet fermier, oignons, tomates, poivrons, petits pois, riz, épices	
Joue de porc à l'indienne	8,90 €	Blanquette de veau à l'ancienne	9,90 €
➤ Joue de porc, oignons émincés, raisins secs, poivrons, crème fraîche, curry ~ Poêlée de boulgour & maïs		➤ Sauté de veau, carottes, champignons de Paris, oignons, crème fraîche, poêlée de blé	
Jambalaya poulet chorizo	9,00 €	Poêlée campagnarde	7,60 €
➤ Emincé de poulet, chorizo, crevettes, poivrons, oignons, ananas, tomates fraîches ~ Riz créole		➤ Pommes de terre, oignons, saucisse campagnarde	
Sot l'y laisse de dinde aux citrons	8,60 €	Rougail de saucisses	8,70 €
➤ Sot-l'y-laisse de dinde, citron, oignons émincés, crème fraîche ~ Riz façon pilaf		➤ Saucisse campagnarde, saucisse fumée, tomates fraîches, oignons, poivrons ~ Riz façon pilaf	
Couscous	8,90 €	Risotto " végétarien " au curry	8,90 €
➤ Poulet, merguez, carottes, céleri, oignons, courgettes, tomates fraîches, pois chiches, raisins secs, semoule, épices		➤ Emincés de pois et blé, riz, oignons, petits pois, curry	
		Poêlée " végétarienne "	8,00 €
		➤ Boulgour, oignons émincés, poivrons, maïs, olives	

de novembre à fin mars

Bœuf bourguignon	9,30 €	Poulet à la forestière	8,50 €
➤ Bœuf mariné au vin rouge, carottes, champignons de Paris, oignons ~ Pommes à l'anglaise		➤ Cuisse de poulet, oignons émincés, champignons des bois ~ Riz façon pilaf	
Potée aux légumes d'hiver	9,50 €	Choucroute traditionnelle	9,50 €
➤ Poitrine de porc, chou, carottes, pommes de terre, navet		➤ Choux cuisinés, saucisson fumé, ½ jambonneau, saucisses de Strasbourg ~ Pommes vapeur	
Jambonneau aux choux braisés	8,10 €	Truffade Auvergnate	8,90 €
➤ ½ jambonneau de porc, choux verts braisés, carottes, lardons, pommes à l'anglaise		➤ Pommes de terre, lardons, oignons, tome fraîche	
Joues de porc au cidre & pommes fruits	9,00 €	➤➤ Charcuterie en sus : poitrine roulée, jambon sec, saucisson sec	2,10 €
➤ Joues de porc, cidre, pommes ~ Riz forestier			

& d'avril à fin septembre . . .



... d'avril à fin septembre

RÔTI à LA BROCHE

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

►► Garnitures en sus		Longe de porc à la Bretonne	9,90 €
Salade verte	1,20 €	Poulet rôti aux herbes	9,00 €
Poêlée de légumes de saison	2,30 €	Rôti de bœuf à la fleur de sel	12,20 €
Ratatouille à la niçoise	2,30 €	Jambon rôti aux herbes	9,10 €

Nos viandes (bovines, porcines & volailles) sont d'origine France

~ ∫ ~ ∫ ~ ∫ ~

Desserts

Entremet ► 3 chocolats, poire~caramel exotique ou framboisier	3,90 €	Tarte normande	2,20 €
Duo sucré ► Tarte aux pommes artisanale & entremet au choix	5,70 €	Tarte aux pommes artisanale	2,90 €
Duo Breton ► Far aux pruneaux, panna cotta~caramel au beurre salé maison	4,90 €	Tarte multi-fruits artisanale	3,10 €
Trio sucré ► Tarte aux pommes artisanale entremet au choix & salade de fruits du verger	6,90 €	Tarte au citron meringuée	2,70 €
		Far Breton	3,00 €
		Eclair café ou chocolat	1,80 €
		Salade de fruits du verger	2,70 €
		Fontaines lumineuses ► 3	10,50 €

Pensez - y !

Pain individuel & beurre	1,00 €	Pain & beurre	0,90 €
► Petit pain individuel & 1 micro beurre		► 1/7 de boule coupée & 1 micro beurre	
Café	1,10 €	Palet de chocolat	0,20 €
Déplacement livraison, prestation	► Distances calculées aller-retour depuis Sérent		0,90 € / km

Cocktails & boissons

Assortiment de 4 canapés	4,50 €	Canapé supplémentaire:	1,30 €
► 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	5,80 €	Verrine supplémentaire	2,10 €
► 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

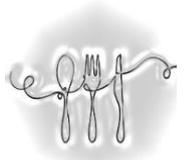
Dressez votre table

Nappage & serviette non tissé couleur	0,70 €	Nappage & serviette non tissé blanc	0,60 €
---------------------------------------	--------	-------------------------------------	--------

Couvert "classique" lavable*

Couvert kit "quartet"	► Assiette, fourchette, couteau, verre à pied	1,15 €	
Assiette ~ Assiette 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 ...



. . . Couvert "accord" avec la nature

➤ Assiette en fibres végétales, couverts en bois

" Quartet écolo "	➤ assiette, fourchette, couteau, gobelet	1,20 €
" Harmonie écolo "		2,10 €
➤ 2 assiettes (grande & petite), 3 couverts (fourchette, couteau, petite cuillère), 1 serviette, 1 gobelet		
" Solo écolo fibres "	➤ assiette	0,45 €
" Solo écolo bois "	➤ Fourchette ou couteau ou petite cuillère	0,30 €
" Trio écolo bois "	➤ Fourchette, couteau & petite cuillère	0,85 €

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 €
Plaque gastro inox	10 €	Plat terre cuite (6~8 parts)	4 €
Poêle à paella Ø 80 cm	40 €	Brûleur 3 rampes	20 €
Container isotherme (80 L)	➤ Caution 200 €		40 €
Friteuse à gaz (20 L)	➤ Caution 1000 €		120 €

~ ∫ ~ ∫ ~ ∫ ~

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.

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

Modes de règlement exclusifs : espèces, chèques bancaires & postaux.

Tarifs T.T.C au 24.09.24, susceptibles d'évoluer selon situation économique nationale.

~ ∫ ~ ∫ ~ ∫ ~

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, lieu & 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 €