A VOS SOUHAITS
LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE

Semaine N° 52 **du 21 au 27 Décembre 2026** **Menu de NOEL : 20,90 €**

Nom : **Prénom :** **Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	21 décembre 2026	22 décembre 2026	23 décembre 2026	24 décembre 2026	25 décembre 2026	26 décembre 2026	27 décembre 2026
ENTREES (Cocher une case)	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison
	Pâté de foie	Salade Nordique	Carottes râpées citronnées	Florentine de saumon	Terrine de St jacques sauce mousseline	Œuf dur ciboulette	Salade Bellevue
	Salade de blé fantaisie	Jambon blanc	Terrine de légumes	Tourtière de volaille	Ballotine de volaille	Salade coleslaw	Salade de cœur d'artichaut
	Trio de crudités	Poireau vinaigrette	Saucisson ail	Salade exotique ananas surimi	Salade Périgourdine	Mortadelle	Concombre à la crème
	Friand goût viande	Betteraves rouges crues râpées	Crèpe goût fromage	Rillette de canard	Feuilleté de la mer	Macédoine de légumes	Andouille
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Supions sauce crème échalote	Blanc de poulet aux épices	Echine de porc braisée	Filet de sole aux fruits de mer	Pavé de thon au sésame	Boudin noir au four	Sauté de canard à la campagnarde
	Alouette de bœuf forestière	Blanquette de poisson	Cuisse de poulet Basquaise	Pavé de veau aux pleurotes	Dinde aux marrons	Cordon bleu de volaille	Effiloché de bœuf à la Chinoise
	Endives au jambon	Chili con carne	Gratin de poisson	Filet mignon de porc au poivre vert	Noix de joue de porc aux 4 épices	Poisson du marché sauce bonne femme	Blanc de poulet au poivre vert
	Nuggets de poulet	Cervelas orloff	Rissolette de veau dorée	Cuisse de canette confite	Epaule d'agneau aux fruits secs	Foie de veau au Porto	Filet de dorade sauce Nantaise
VEGETARIEN	Tarte aux oignons	Omelette à l'Espagnole	Boulettes Légumes verts panés	Parmentier de légumes	Pané blé tomate mozzarella	Chili à l'égréné de soja	Escalope végétale protéine de blé pané
GARNITURES (Cocher une case)	Pommes sautées	Légumes piperade	Petits pois cuisinés	Risotto aux champignons	Poêlée de la St Hubert	Haricots verts aux oignons	Pomme de terre paillasson
	Petites carottes cuisinées	Riz pilaf	Purée de courgettes	Poêlée festive aux pointes d'asperges	Purée de patate douce	Spaghettis BIO	Salsifis et beurre maître d'hôtel
	Chou fleur BIO	Complet	Poêlée méridionale	Cubes de butternut grillés au miel	Panais rôti au four	Boulgour	Tombée de fenouil
	Lentilles	Côtes de blettes persillées	Tortis	Pois gourmands en persillade	Lingots de Vendée cuisinés	Jardinière de légumes	Duo de céréales
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Camembert	Fromage blanc sucré	Rondelé fleur de sel Camargue	Fournols	Cabécou du Périgord	Brie	Montboissier
	Tartare ail et fine herbes	St Paulin	Yaourt nature sucré	Tomme de Savoie	Bleu d'Auvergne	Fromage blanc nature	Mimolette
	Yaourt aromatisé	Fondu Président	Emmental	Chèvre artisanal	Bûche de Chèvre	Yaourt aromatisé	Six de Savoie
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc fruité	Yaourt fermier BIO	Fromage blanc de Pamplie	Vache Picon	2 petits Suisses
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Clémentines	Bûche pâtissière de Noël	Tarte aux noix de Pécan	Pot crème ananas noix de coco	Pavé coco cacao
	Mousse citron	Kiwi	Tarte Normande	Entremet fruits rouges	Farandole de mignardises	Crème dessert chocolat	Chou vanille
	Donut sucré	Novly chocolat	Crème dessert caramel	Ananas et litchi au rhum	Délice chataigne	Poire	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
	Pomme	Compote pommes/pêches	Compote poires	Donuts de Noël	Salade de fruits exotiques	Compote pommes/framboises	Banane
SUPP	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison

RETROUVEZ AU VERSO DE CETTE FEUILLE NOS CHOIX DE MENUS DE LA GAMME "PLAISIR" ET "PRESTIGE"

MENUS A RENDRE AVANT LE LUNDI 26 OCTOBRE 2026

Téléphone : 04 94 95 62 85 *Email : a.vossouhaits@free.fr* *Site Internet : www.avossouhaits-repasdomicile.com*

Menu PLAISIR : 15,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	21 décembre 2026	**22 décembre 2026**	**23 décembre 2026**	**24 décembre 2026**	**25 décembre 2026**	**26 décembre 2026**	**27 décembre 2026**
Entrées	**Rillettes de thon**	**Tartelette poireaux et jambon**	**Terrine d'avocat au crabe**	**Cassolette de chair de grenouilles**	**Terrine crémeuse de canard au Porto**	**Terrine marché de Provence**	**Salade de gésiers sur pommes de terre Amandine**
Plats	**Filet de poulet jaune aux herbes**	**Epaule d'agneau braisée**	**Effiloché de bœuf marchand de vin**	**Hachis parmentier de bœuf maison**	**Aile de raie a la Grenobloise**	**Araignée de cochon aux oignons**	**Rôti de veau**
Garnitures	**Fagots de légumes et tomate Provençale**	**Riz pilaf aux petits pois**	**Poêlée wok**	**Mâche**	**Flan de poireaux sur mirepoix de carottes**	**Spaghettis al dente**	**Gratin de champignons sur râpé cougettes**
Desserts	**Tartelette aux fruits**	**Nid d'abeille au miel**	**Bûche pâtissière**	**Charlotte poire chocolat**	**Entremet caramel beurre salé**	**Opéra au café**	**Brisures de mangue sur flan nature**

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	21 décembre 2026	**22 décembre 2026**	**23 décembre 2026**	**24 décembre 2026**	**25 décembre 2026**	**26 décembre 2026**	**27 décembre 2026**
Entrées	**Têtes de champignons à la Grecque**	**Jambon persillé de Bourgogne**	**Duo d'asperges et tomates cerises**	**Millefeuille au saumon**	**Quiche Lorraine "maison"**	**Cœurs de palmiers à la Brésilienne**	**Effiloché de raie aux petits légumes**
Plats	**Crevettes et fruits de mer sautés à la Chinoise**	**Filet mignon forestière**	**Blanquette de veau à l'ancienne**	**Rôti de biche sauce grand veneur**	**Filets de cailles et sa réduction de vin blanc**	**Poêlée de Chair de grenouilles persillées**	**Rables de lapin aux champignons**
Garnitures	**Nouilles chinoises**	**Flan d'épinards et tomates cerise**	**Risotto crémeux**	**Poêlée gourmande aux asperges**	**Pommes de terre fondante**	**Tatin de légumes du soleil/tomate Provençale**	**Pâtes fraîches**
Desserts	**Clafoutis aux griottes**	**Tartelette pommes/poires**	**Far Breton produit Bretagne**	**Crêpe chocolat noisette**	**Tarte figue et amande**	**Gâteau caramel et cacahuète**	**Saint-Honoré caramel**