A VOS SOUHAITS
LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE

Semaine N° 53 **du 28 Décembre au 03 Janvier 2027** **Menu JOUR DE L'AN : 20,90 €**

Nom : **Prénom :** **Code :**

JOUR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DATE	28 décembre 2026	29 décembre 2026	30 décembre 2026	31 décembre 2026	1 janvier 2027	2 janvier 2027	3 janvier 2027
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
	Museau de porc échalote	Céleri rémoulade	Salade Parisienne	Asperges vertes et blanches sauce tartare	Croustade d'escargots	Betteraves rouges à la moutarde	Salade Bellevue
	Taboulé à la menthe	Cervelas	Chou rouge rapé	Terrine de gibier	Mousse de canard	Carottes râpées au cumin	Petits cocos échalote
	Salade Indienne	Croisillon Dubarry	Terrine forestière	Salade de perles marines	Salade de crevettes et mandarine	Rillettes du Mans	Concombre à la crème
	Friand goût fromage	Terrine du pêcheur	Brocolis vinaigrette	Poêlée de chair de grenouilles persillées	Cake aux olives	Crèpe goût champignon	Farci Poitevin
VIANDES / POISSONS (Cocher une case)	Filet tilapia sauce Aurore	Rôti de dinde au four	Côte de porc au jus	Filet de rouget au beurre d'agrumes	Pavé de thon au sésame	Émincé de porc aux 4 épices	Sauté de lapin à la moutarde
	Chipolatas	Dos de colin Dugléré	Escalope de volaille à la crème	Suprême de pintade à la crème	Filets de cailles aux raisins	Haut de cuisse de poulet rôti	Paupiette de veau à l'ancienne
	Fricadelle de bœuf facon grand mere	Palette à la diable	Moules à la Catalane	Pavé de bœuf et beurre maître d'hôtel	Boudin blanc à l'ancienne	Poisson du marché sauce poireau	Aiguillettes de poulet au citron
	Omelette aux champignons	Tripes de bœuf à la mode de Caen	Œufs durs sauce Mornay	Sauté de biche grand veneur	Filet mignon au poivre mariné	Cannellonis au bœuf	Pavé de saumon à l'oseille
VEGETARIEN	Pané de blé emmental épinards	Boulettes de blé façon thaï	Tarte Provençale	Lasagne ricotta épinards	Omelette aux légumes	Croq veggie fromage pané	Galette boulgour pois chiche emmental orientale
GARNITURES (Cocher une case)	Pomme de terre vapeur	Brocolis aux oignons	Coquillettes BIO	Purée de potimarron	Tagliatelles de légumes	Poêlée cordiale	Pommes Duchesse
	Carottes Vichy BIO	Riz blanc	Céleri rave au jus	Grenailles au beurre et au sel de Guérande	Poêlée à la Sarladaise	Chou vert braisé	Purée de carottes
	Haricots beurre persillés	Macaronis	Ratatouille	Poêlée gourmande aux marrons	Riz sauvage	Blé à la tomate	Endives gratinées
	Flageolets	Poêlée de légumes verts	Boulgour aux poivrons	Fonds d'artichauts farcis aux poivrons	Pommes cuites aux airelles	Complet	Poêlée Italienne
FROMAGES / LAITAGES (Cocher une case)	Tomme blanche	Fromage blanc sucré	Gouda	Cantal	Comté	Fromage blanc nature	St Nectaire
	Petit moulé ail et fines herbes	Bleu	Cantafrais	Mottin Charentais	Port-Salut	Tomme grise	Coulommier
	Yaourt nature sucré	Chanteneige	Yaourt nature	Chèvre artisanal	Bûche de chèvre	Fraidou	Yaourt crèmeux aux fruits
	Fromage blanc fruité	Yaourt nature	Fromage blanc sucré	Fromage blanc de Pamplie	Yaourt fermier BIO	Yaourt aromatisé	Samos
DESSERTS / FRUITS (Cocher une case)	Compote de fruits de saison "maison"	Crème dessert vanille	Poire	Craquant chocolat	Tarte aux noix de Pécan	Liégeois chocolat	Frangipane
	Clémentines	Pot crème chocolat noisette	Compote pommes/coings	farandole de mignardises	Moelleux pomme façon tatin	Orange	Pastel de Nata
	Tarte citron	Compote pommes/cassis	Beignet pomme	Canelés bordelais	Salambo	Compote pommes/abricots	Pomme
	Mousse café	Kiwi	Flan vanille nappage caramel	Pomme cuite à la cannelle	Segments d'agrumes au sirop	Pot de crème fruits exotiques	Riz au lait nappage caramel "Nova"
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
	28 décembre 2026	**29 décembre 2026**	**30 décembre 2026**	**31 décembre 2026**	**1 janvier 2027**	**2 janvier 2027**	**3 janvier 2027**
Entrées	**Champignons de Paris en verdure**	**Tartare de légumes du soleil sur son Cheddar**	**Têtes de champignons à la Grecque**	**Crumble de truite aux amandes**	**Cornet de jambon asperges blanches**	**Tarte au fromage**	**Terrine de saumon jardinière**
Plats	**Filets de cailles aux raisins**	**Fondant de porc au caramel**	**Ris de veau sauce champignon**	**Pavé de bœuf sauce foie gras**	**Dos de cabillaud sauce citronnée**	**Cuisse de poulet jaune braisée**	**Navarin d'agneau hivernal**
Garnitures	**Ecrasé de vitelote et une pomme paille**	**Légumes oubliés**	**Pommes de terre Anna**	**Purée de brocolis et de carottes**	**Riz basmati et petits légumes grillés**	**Légumes du sud poêlés à l'ail**	**Mojettes à la Poitevine**
Desserts	**Pomme rôtie aux épices**	**Brioche perdue**	**Dacquoise fruits rouges**	**Croustillant trois chocolat**	**Salambo**	**Clémentines à la canelle**	**Salade de fruits exotiques**

Menu PRESTIGE : 18,90 €

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	28 décembre 2026	**29 décembre 2026**	**30 décembre 2026**	**31 décembre 2026**	**1 janvier 2027**	**2 janvier 2027**	**3 janvier 2027**
Entrées	**Cake de légumes à la menthe**	**Jambon persillé de Bourgogne**	**Salade Landaise et copeaux de foie gras**	**Quiche aux escargots**	**Rémoulade de choucroute aux noisettes grillées**	**Rillettes de crabe au sel de Guérande**	**Flammenkuech**
Plats	**Grenadin de porc sauce crémée**	**Effiloché de bœuf au soja**	**Pavé de saumon à l'oseille**	**Suprême de pintade sauce forestière**	**Cuisse de canette confite**	**Emincé de veau au poivre**	**Pièce de veau à la forestière**
Garnitures	**Tian de légumes sur semoule de choux fleur**	**Nouilles Chinoise / pois gourmands**	**Flan de légumes d'hiver**	**Pommes Sarladaise**	**Tombée de petits navets et tomates cerises**	**Pâtes fraîches Italienne**	**Poêlée Andine et épis de maïs**
Desserts	**Crêpe chocolat noisette**	**Salade de fruits au kirch**	**Entremet mangue passion**	**Cannelés de Bordeaux**	**Gâteau macaron, vanille, framboise**	**Sablé citron meringué**	**Gâteau Stracciatella à la cerise**