

## COMPOSITION PLATS CHAUDS

<b>ANDOUILLETTE DIJONNAISE :</b>	Andouillette, vin blanc, crème, moutarde
<b>BLANQUETTE DE VEAU :</b>	Sauté de veau, oignons, carottes, crème, champignons, jaunes d'œufs
<b>BŒUF BOURGEOISE :</b>	Bœuf bourguignon, carotte, oignons, vin blanc, fond brun, concentré de tomate
<b>BŒUF BOURGUIGNON :</b>	Bœuf bourguignon, vin rouge, bouquet garnie, oignons, lardons, champignons, sel poivre
<b>BŒUF BRAISE</b>	Paleron, jus de bœuf
<b>BŒUF BRAISE SAUCE CHORON :</b>	Paleron, bearnaise, saute tomate
<b>BŒUF GARDIANE</b>	Bœuf bourguignon, jus de bœuf, olives noires
<b>BŒUF NICOISE</b>	Bœuf bourguignon, jus de bœuf, tomates, oignons
<b>BOULETTES DE BŒUF SCE AUX CAPRES :</b>	Boulettes de bœuf, jus de bœuf, capres, sel, poivre
<b>BROCHETTE DE DINDE A L'ORIENTALE</b>	Brochette de dinde fraiche, fond de volaille, poivrons, épices couscous
<b>CANARD SAUCE BIGARADE :</b>	Cuisse ou sauté de canard, jus de canard, jus d'orange, orange en morceaux
<b>CARBONNADE DE PORC :</b>	Sauté de porc, jus de porc, oignons, bière, sel poivre, vin blanc
<b>CASSOULET :</b>	Haricots lingots, graisse d'oie, concentré de tomate, poitrine 1/2 sel, saucisson a cuire, saucisse de toulouse
<b>CERVELLE D'AGNEAU GRENOBLOISE</b>	Cervelle d'agneau, beurre, capres, croutons, citron
<b>CHOUCROUTE GARNIE :</b>	Choucroute, P de terre, saucisse fumée, saucisse de strasbourg, carré de porc fumé, jambonneau
<b>CIVETS DE LIEVRE :</b>	Lièvre, vin rouge, carottes, oignons, échalotes, lardons, sel poivre
<b>CŒUR DE BŒUF AU VIN ROUGE :</b>	Cœur de bœuf, vin rouge, fond brun, oignons
<b>COQ AU VIN :</b>	Découpe de coq, vin rouge, lardons, oignons, champignons, sel, poivre
<b>COTE DE PORC CHARCUTIERE :</b>	Cote de porc, vin blanc, oignons, fond brun, moutarde cornichons, sel, poivre
<b>COURGETTES ANDALOUSE</b>	Courgettes, tomates, poivrons, oignons
<b>COUSCOUS :</b>	Semoule, légumes couscous, épices couscous, sauté d'agneau, haut de cuisse de poulet, merguez
<b>EPAULE DE VEAU EN COCOTTE :</b>	Roti de veau, jus de veau, champignons, sel poivre
<b>ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE ECOSSAISE :</b>	Escalope de volaille, fond blanc, brunoise de légumes, crème
<b>ESTOUFFADE de BŒUF :</b>	Bœuf bourguignon, carottes, oignons, bouquet garnie, vin blanc, fond brun, sel poivre
<b>FILET DE POISSON SAUCE DUGLERE</b>	Filet de poisson, vin blanc, fumet de poisson, échalote, cubes de tomates
<b>FILET DE LIEU SAUCE MASCARINE</b>	Filet de lieu, vin blanc, fumet de poisson, crevettes
<b>FILET DE LOUP DIEPPOISE :</b>	Filet de loup, fumet de poisson, vin blanc, échalottes, moules, champignons, sel poivre
<b>FILET MIGNON SAUCE POULETTE</b>	Filet mignon, jus de veau, crème, jaune d'œuf
<b>FRICASSEE DE COLIN</b>	Colin cube, fumet de poisson, crème, sel, poivre
<b>GIGOT D'AGNEAU A LA PROVENCALE</b>	Gigot d'agneau, vin blanc, jus d'agneau, oignons, concentré de tomate, cubes de tomates, ail, olives vertes(falcutatif).
<b>GOULASCH DE BŒUF :</b>	Bœuf bourguignon, fond brun, oignon, concentré de tomate, paprika

<b>JAMBON AU MADERE</b>	Jambon blanc, fond de volaille, creme madère
<b>JAMBON SAUCE AUX POIVRES :</b>	Jambon a l'os, fond blanc, mignonette de poivres, crème
<b>JOUE DE BŒUF EN DAUBE :</b>	Joue de bœuf, vin rouge, oignons, echalote, carottes, lardons
<b>LANGUE DE PORC SAUCE PIQUANTE</b>	Langue de porc, vinaigre, cornichons, moutarde, concentré de tomate, tabasco, sel poivre
<b>LANGUE (de bœuf ou de porc) CHARCUTIERE :</b>	Langue de ..., vin blanc, oignons, fond brun, moutarde cornichons, sel, poivre
<b>LAPIN EN GIBELLOTTE :</b>	Lapin, vin blanc, oignons, champignons, lardons, sel poivres
<b>LAPIN GRAND MERE :</b>	Cuisse de lapin, vin blanc, fond brun, carottes, oignons, lardons champignons
<b>(LEGUMES) A LA PROVENCALE</b>	Sauce tomate, herbes de Provence, ail
<b>NAVARIN D'AGNEAU :</b>	Sauté d'agneau, oignons, concentré de tomate, bouquet garnie, sel poivre
<b>ŒUFS Pochés EN MEURETTE :</b>	Œufs pochés, vin rouge, lardons, champignons, oignons
<b>PAELLA VALENCIENNE</b>	Riz, cocktail de fruits de mer, moules, cubes de poisson, haut de cuisse de poulet, saute de porc, poivrons, epices paella, riz d'or
<b>PALETTE DE PORC A LA DIABLE :</b>	Echine de porc, jus de porc, moutarde a l'ancienne
<b>PETITS-POIS A LA FRANCAISE</b>	Petits-pois, salade émincée, lardons
<b>PETITS-POIS BONNE-FEMME</b>	Petits-pois, petits oignons, lardons
<b>PINTADE EN SALMIS :</b>	Pintade en morceau, vin rouge, vin blanc, lardons, petits oignons, champignons
<b>POISSON FROID SAUCE VERTE :</b>	Poisson, mayonnaise, persil, ciboulette
<b>POISSON SAUCE NORMANDE :</b>	Poisson blanc, vin blanc, fumet de poisson, échalote, champignons, crème, sel poivre
<b>POMMES DE TERRE EN RAGOUT</b>	jus de viande, oignons, lardons
<b>POMMES DE TERRE SALARDAISE :</b>	Pommes sautées, graisse d'oie ou canard, ail, persil, sel
<b>POT AU FEU :</b>	Paleron, carottes, navets, poireaux, p de terre
<b>POTEE AUVERGNATE:</b>	Poitrine 1/2 sel, saucisse de toulouse, saucisson a cuire, carottes, navets, chou frisé, p de terre
<b>POULE A L'ANCIENNE :</b>	Cuisse de poule, fond blanc de volaille, crème, champignons, petits oignons
<b>POULE AU POT :</b>	Cuisse de poule, fond blanc, carottes, navets, poireaux, p de terre
<b>POULET A L'ESTRAGON :</b>	Poulet, jus de poulet, estragon
<b>POULET BASQUAISE :</b>	Poulet, vin blanc, tomate, poivrons, oignons, ail, sel poivre
<b>POULET COCOTTE GRAND-MERE :</b>	Cuisse de poulet, carottes, oignons, vin blanc, fond brun, lardons, champignons, petits oignons
<b>POULET SAUTE CHASSEUR :</b>	Cuisse de poulet, vin blanc, fond de volaille, echalote, champignons
<b>QUENELLES SAUCE NANTUA :</b>	Quenelles de brochet, fumet de poisson, bisque de homard
<b>RAGOUT D'AGNEAU AUX EPICES :</b>	Sauté d'agneau, jus d'agneau, oignons, quatres épices
<b>RAGOUT DE MOUTON AUX EPICES :</b>	Saute de mouton, jus d'agneau, quatres épices, sel poivre
<b>ROTI DE DINDE SCE FORESTIERE:</b>	Roti de dinde, fond de volaille, mélange champignons, creme, sel poivre
<b>ROTI DE VEAU DUROC</b>	Roti de veau, fond de veau, tomates, oignons, cognac
<b>ROTI DE VEAU SCE MADERE :</b>	Roti de veau, fond de veau, echalotes, madère
<b>SAUCISSON SAUCE VIGNERONNE :</b>	Saucisson a cuire, vin rouge, oignon, champignons, sel poivre
<b>SAUMON CREME CIBOULETTE :</b>	Saumon, fumet de poisson, crème, ciboulette, sel

