

# CÔTÉ ÉPICERIE

*Ouverture sur simple appel au*  
**06.98.80.34.00**



# *Petit Déjeuner*



## **PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL**

*Viennoiserie,*

*Pain Frais,*

*Yaourt*

*Fruits,*

*Œuf (Coque, Dur, Mollet)*

*Boisson chaude (Café, Thé,  
Tisane, Chocolat)*

*Jus de Fruits*

*Beurre, Confiture, Miel,  
Nutella*



- **10,00€/Adulte**
- **6,00€/Enfant\***

*\*jusqu'à 5 ans*





**NESPRESSO VERTUO**

**Découvrez la gamme de café Nespresso Vertuo dans notre épicerie.**

*A l'unité ou en boîte de 10 capsules*



**RISTRETTO-25ML**

*0,80€/8,00€*



**ESPRESSO-40ML**

*0,80€/8,00€*



**DOUBLE ESPRESSO-80ML**

*0,90€/9,00€*



**GRAN LUNGO-15ML**

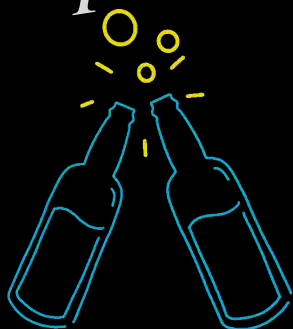
*1,00€/10,00€*



**MUG-230ML**

*1,10€/11,00€*

# Nos formules Apéros



## LA PETITE SOIF •5,00€

•Une bière Artisanale 33cl ou 1/4 de vin et un paquet Apéritif

## LE DÉBUT DE SOIRÉE •13,00€

•Une bouteille de Saint-Chinian 75cl ou une bière 75cl, un paquet de cacahuètes et un paquet Apéritif



## LES BULLES •17,00€

•Une bouteille de Prosecco 75cl et un paquet de cacahuètes

## LE GROUPE •20,00€

•Un Magnum de Bière ou 2 bouteilles de Saint-Chinian 75cl, un paquet apéritif et 1 paquet de cacahuètes



## LE FESTIF •35,00€

•Une 1/2 bouteille de Champagne Croisy et un paquet d'olives



## LA VICTOIRE •48,00€

•Une bouteille de Champagne Pelletier, un paquet d'olives et un paquet Apéritif



# Notre formule Repas



## LE TY BOCAL

**16,00€**

- ENTREE-PLAT  
OU
- PLAT-DESSERT

• Une boisson Soft offerte

**20,00€**

- ENTREE-PLAT -DESSERT

• Une boisson Soft offerte





**Conserverie Artisanale de produits Bretons et Fait Maison**

## **LES ENTRÉES**

*Tartinables*

• 5,00€

### **Confit de Tomates au Piment d'Espelette**

*Des tomates fraîches justes confites  
relevées au Piment d'Espelette.*

### **Caviar d'Aubergine**

*Aubergines, poivrons, oignons  
lentement mijotés avec du Romarin*

### **Courgette aux Sésames caramélisés**

*Dés de courgettes marinées dans du  
citron et ses graines de sésame  
caramélisées*

### **Poivrons confits**

*Des poivrons confits dans du jus  
d'Orange accompagnés d'oignons  
croquants*

### **Carottes aux éclats de Cacahuète**

*Une purée de carotte parfumée au  
Cumin parsemée d'éclats de  
cacahuète*

### **Choux sauce Aigre douce**

*Emincé de choux mariné dans  
une sauce délicatement relevée*

### **Effiloché de Porc**

*3 versions pour un effiloché façon  
rillettes( Curry et Ananas, Sauce  
tomate ou Porc caramélisée)*

### **Cochonaille**

*Une recette au naturel pour  
laisser s'exprimer la qualité de la  
viande des porcs Bretons*



**Conserverie Artisanale de produits Bretons et Fait Maison**

## **LES ENTRÉES**

**•6,00€**

### **Tatin Endives caramélisées**

*Des endives finement caramélisées surmontées d'un confit d'oignons & châtaigne et d'une pâte sablée aux 4 épices*

### **Tatin Tomates & échalotes confites**

*Un coulis de tomates fraîches délicieusement relevé et surmonté d'un lit d'échalotes confites et d'une pâte sablée aux herbes de Provence*

### **Tatin Courgette Oignon Raisin**

*Des courgettes marinées dans du citron, une légère note de sucré avec le confit d'oignon raisin et une pâte sablée aux herbes de Provence*

### **Potiron Noisette**

*Le gourmand mélange du potiron avec des noisettes torréfiées, relevé par un confit d'échalotes, le tout recouvert par une pâte sablée*

### **Cheesecake Tomato & Chèvre**

*La douceur du fromage de chèvre associée à l'acidité du coulis de tomate pour une entrée fondante*

### **Soupe de Courgette aux Agrumes**

*La douceur de la courgette réhaussée par l'acidité des agrumes pour une soupe vitaminée*

### **Gaspacho**

*Une soupe rafraichissante aux saveurs Méditerranéennes, agrémentée de Basilic*



**Conserverie Artisanale de produits Bretons et Fait Maison**

## **LES PLATS**

*(Selon saison)*

**•10,50€**

### **Galette Jambon Fromage**

*L'emblématique galette de blé noir garnie de véritables dés de jambon charcutier, nappés de sauce au fromage*

### **Tartiflette Bretonne**

*L'emblématique galette de blé noir garnie de véritables lardons charcutiers, surmontés d'une couche de pommes de terre, nappés de camembert*

### **Saucisse sauce Moutarde**

*Le hot-dog Breton par excellence. Une galette de blé noir garnie d'une saucisse artisanale recouverte d'une sauce à la moutarde à l'ancienne*

### **Choux vert braisé Porc au Cidre**

*Une viande lentement mijotée dans du cidre, accompagnée de choux braisé*

### **Financière de Porc**

*Un sauté de porc mijoté dans une sauce au vin blanc et olives vertes, accompagné de pommes de terre et d'aubergines fondantes*

### **Cocos Saucisse sauce au Bleu**

*Une saucisse confite pour accompagner ses célèbres haricots Bretons lentement mijotés avec de la fourme d'Ambert*

### **Chili Breton con cocos**

*Les célèbres haricots Bretons aux saveurs latines avec cette sauce Chili et son haché de boeuf*

### **Hachis Parmentier**

*Une douce purée de pommes de terre sur un lit de viande 100% boeuf mijoté dans une sauce tomate et poivron jaune*

### **Purée Courgette et Porc Aigre douce**

*Une douce purée de courgette agrémentée de parmesan et subtilement relevée par la sauce aigre douce du sauté de porc*

### **Curry de Lentilles et émincé de Volaille**

*Des lentilles lentement mijotées dans une sauce Curry pour accompagner un émincé de volaille*

### **Parmentier de Morue**

*Une onctueuse purée aux notes d'huile d'olive sur un lit d'émietté de Morue*

### **Velouté de Carotte saveur Haitienne**

*Un velouté de carotte qui vous fera voyager avec ses saveurs des îles, alliant la Crème de coco et le Curry*

### **Hachis Parmentier Carbonade**

*Une douce purée de pommes de terre pour accompagner une viande de boeuf mijotée dans une sauce Carbonade aux subtiles notes de Bière*

### **Purée Carotte et Porc au Cidre**

*Une onctueuse purée de carotte avec son sauté de porc nappé de sauce au pain d'épice*

### **Parmentier de Poisson**

*Une onctueuse purée aux saveurs Méditerranéennes avec sa note d'huile d'olive pour accompagner un poisson mijoté dans une sauce Basquaise*

### **Parmentier au Boudin noir**

*Un boudin noir à l'ancienne et sa compotée de pommes surmonté d'une purée de pommes de terre et châtaigne*

### **Dahl de Lentilles**

*Une recette Végan à base de lentilles corail et d'un mélange de légumes aux saveurs Indiennes*

### **Velouté hivernal**

*Le doux mariage des légumes d'hiver pour un velouté réconfortant*



**Conserverie Artisanale de produits Bretons et Fait Maison**

## **LES DESSERTS**

**•6,00€**

### **Tart'y crème Chocolat noir**

*Une pâte imbibée de Caramel au beurre salé pour arrondir une crème Chocolat noir intense*

### **Tart'y crème Vanille Café**

*Une pâte sablée imbibée de Café ristretto pour reveiller une douce crème à la Vanille*

### **Tart'y crème Noix de coco**

*Une pâte sablée nappée de chocolat noir pour accompagner une crème à la noix de coco*

### **Tatin Pommes Caramel**

*Le merveilleux mariage pommes caramel au beurre salé, surmonté d'un sablé Breton émietté*

### **Tatin Poires Bananes Chocolat**

*L'accord parfait du chocolat avec la poire et la banane et son crumble de sablé Breton*

### **Moelleux Façon Baba Chocolat**

*Un biscuit chocolaté imbibé de sirop au Rhum et son cœur crémeux au chocolat blanc*

### **Moelleux Façon Baba Amande**

*Un biscuit à l'amande imbibé de sirop à la fleur d'oranger et son cœur crémeux au chocolat*

### **Riz au lait au Poivre de Timut**

*Revisite du traditionnel riz au lait avec une touche originale aux saveurs d'agrumes*

### **Crème Chocolat noir**

*L'accord parfait entre l'intensité du chocolat et l'onctuosité de la crème*

### **Crème Café Latté**

*L'audacieuse association du chocolat blanc et du café qui séduira tous les palais*

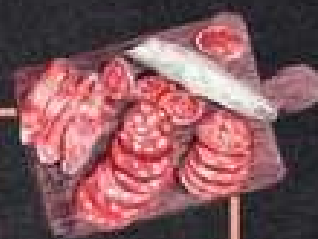
Pour vos  
événements

# MENU TRAITEUR"

30€

Avec une bouteille de St-Chinian pour 4 dessert et café  
Menu à composer avec minimum 10 personnes par  
choix

## Entrées



### Assortiment terrines et charcuteries

Pâté de campagne, rillettes poulet roti, rosette, chorizo, saucisson à l'ail et jambon de pays

Coquille de saumon

Cassolette à la bretonne

Bouchée à la reine (champignons et riz de veau)

Ciafoutis de légumes au chèvre

Risotto aux champignons

Cassolette de poissons et crustacés (selon arrivage)

Foie gras maison

Saumon fumé maison



## Viandes et poissons cuisinés

Bœuf braisé façon bourguignonne (joue ou paleron)

Mignon de porc en croûte de pesto, crème chorizo

Suprême de poulet à la sicilienne

(jambon de pays, gruyère, tomates confites)

Magret de canard, crème de cèpes

Pavé de veau grillé, sauce au poivre de Kampot

Papillote de cabillaud en écailles de courgettes

Pavé de saumon sauce citronnée

## Accompagnement



Gratin dauphinois

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Galette de pommes de terre du pays d'Anne

Flan de légumes

Tomate de provençale

Fagot de saison

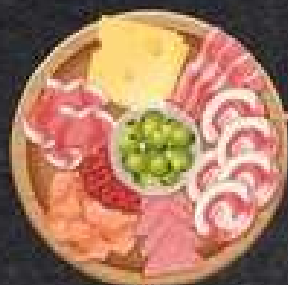
Riz aux petits légumes

Préparation par nos partenaires Chavagnais-Mise à disposition en armoire(s) chaude(s)  
ou dans nos frigos- Délai minimum de commande: 1 semaine- Minimum de 10 personnes

Pour vos  
événements

# "MENUS BUFFET"

Avec une bouteille de St-Chinian pour 4  
dessert et café



## CAMPAGNARD

19€

Jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, chorizo,  
terrinerie de campagne, rillettes de poulet

Carottes rapées, piémontaise

Taboulé, salade grecque

## BRETON

25€



Jambon sec, rosette, saucisson à l'ail, chorizo,  
campagne à l'andouille, rillettes, pâté à l'ail

Duo de carottes-céleri

Piémontaise, taboulé

Salade savoyarde

Rosbif et rôti cuit

Préparation par nos partenaires Chavagnais-Mise à disposition en armoire(s) chaude(s)  
ou dans nos frigos- Délai minimum de commande: 1 semaine- Minimum de 10 personnes  
par choix

Pour vos  
événements

# "MENU SPECIALITÉS"

Avec dessert et café

19€



Plat

Cochon grillé et sa farce, pommes de terre grenailles

Couscous tunisien (agneau, poulet, bœuf, merguez)

Paella

Jambalaya et riz

Rougail de saucisses à la réunionnaise avec riz

Parmentier de canard

Tartiflette

Choucroute garnie (jarret, saucisses, saucisson à l'ail, poitrine)

Choucroute de la mer (saumon, poisson blanc fumés et crustacés)

Cassoulet toulousain (confit de canard, saucisse, agneau, petit salé)

Tajine de poulet, semoule

Dessert



Selon saison et choix, à définir ensemble

Préparation par nos partenaires Chavagnais-Mise à disposition en armoire(s) chaude(s) ou dans nos frigos- Délai minimum de commande: 1 semaine- Minimum de 10 personnes par choix

# CÔTÉ CAVE

25cl- 37,5cl-75cl

Carte à consulter  
à notre épicerie

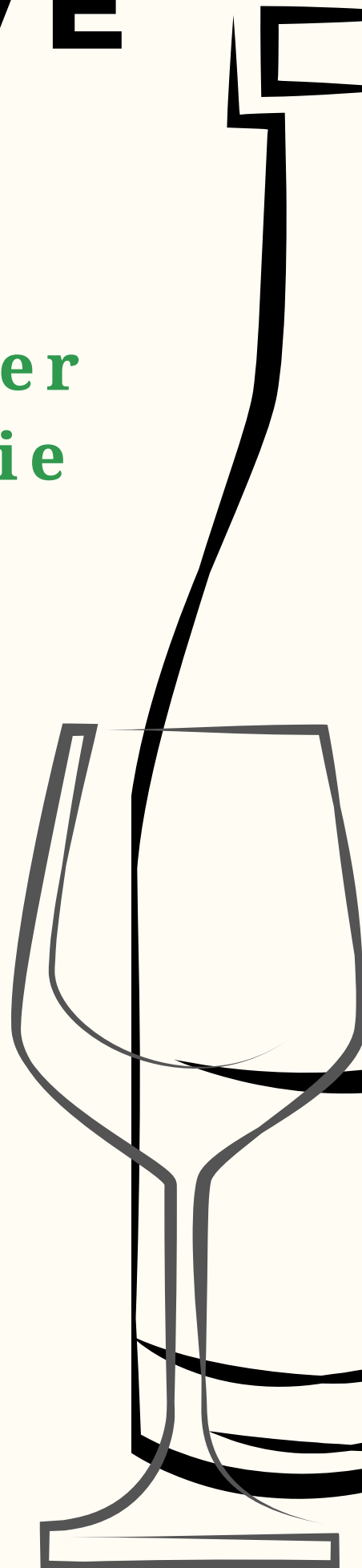
**VINS ROUGES**

**VINS BLANCS**

**VINS ROSÉS**

**PÉTILLANTS**

**CHAMPAGNES**



## BIÈRES ET CIDRES

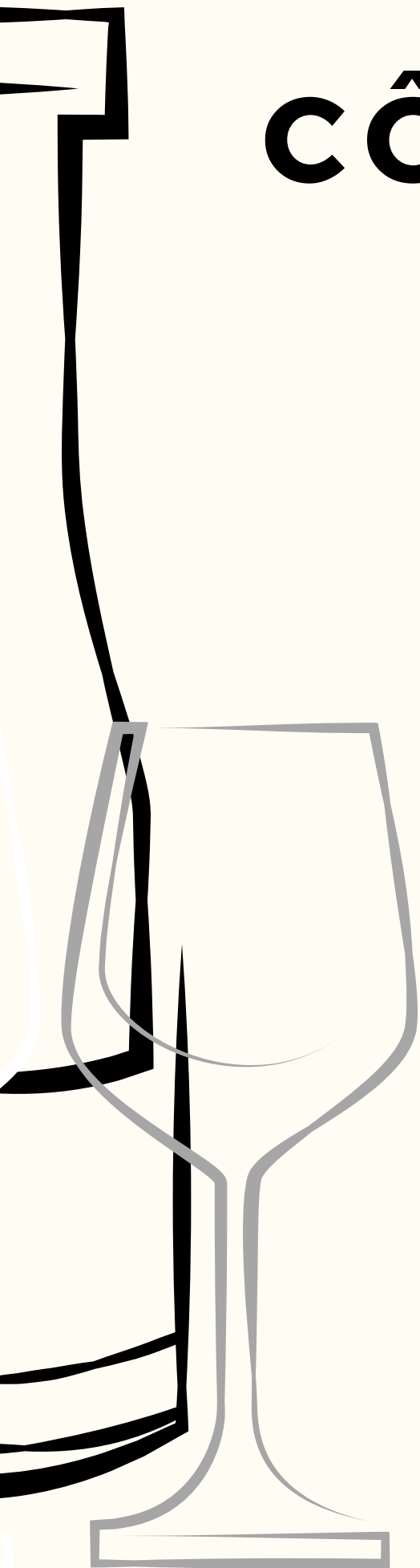
|                                       |       |         |
|---------------------------------------|-------|---------|
| <b>Bières Artisanales</b>             | 33cl  | •3,50€  |
| <i>Blondes, Rousses, Ambrées, IPA</i> | 75cl  | •7,00€  |
|                                       | 150cl | •16,00€ |
| <b>Bière Canette 50cl</b>             |       | 2,00€   |
| <b>Cidre Doux ou Brut 75cl</b>        |       | •5,00€  |
| <b>Cidre Rosé 75cl</b>                |       | •5,00€  |

# CÔTÉ FORT

|               |                   |               |
|---------------|-------------------|---------------|
| <b>F</b>      | <b>Whisky</b>     | <b>•8,00€</b> |
| <b>L</b>      |                   |               |
| <b>A</b>      | <b>Rhum Blanc</b> | <b>•8,00€</b> |
| <b>S</b>      |                   |               |
| <b>H</b>      | <b>Rhum Ambre</b> | <b>•8,00€</b> |
| <b>(20CL)</b> |                   |               |

**Vodka 33cl** •8,00€

**Pastis 70cl** •19,00€



# CÔTÉ SOFTS

## JUS DE FRUITS

Orange, Pomme, Banane,  
Raisin, Ananas, Mangue,  
Tropical, Pomme-Kiwi,  
Multifruit, Poire, Abricot,  
Fraise/Framboise, Fraise,  
Litchi-Goyave 25cl

•2,00€

## SODAS

Orangina 33cl  
Ice Tea 33cl  
Coca Cola 33cl

•2,00€

•2,00€

•2,00€

## EAUX

Eau plate 50cl  
Eau plate 1l5  
Eau gazeuse 50cl  
Eau gazeuse 1l5  
Perrier 20cl

•1,00€

•2,00€

•1,50€

•2,50€

•2,00€

# CÔTÉ CUISINE

## SALÉ



### ASSAISONNEMENTS

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Poivre             | •0,40€ |
| Sel                | •0,40€ |
| Gros sel           | •1,20€ |
| Fleur de Sel       | •4,20€ |
| Herbes de Provence | •1,50€ |
| Thym               | •1,50€ |
| Persil             | •1,50€ |



|                  |        |
|------------------|--------|
| Sauce Tomate     | •3,90€ |
| Sauce Bolognaise | •3,90€ |
| Sauce Pesto      | •3,90€ |

|       |        |
|-------|--------|
| Pâtes | •2,50€ |
| Riz   | •2,50€ |



|                  |        |
|------------------|--------|
| Sardines         | •5,00€ |
| Maquereaux       | •5,00€ |
| Thon naturel 1/4 | •4,00€ |
| Thon naturel 1/2 | •8,50€ |



|                  |        |
|------------------|--------|
| Chips            | •1,00€ |
| Mini Bretzels    | •1,00€ |
| Gâteaux Apéritif | •2,00€ |
| Cacahuètes       | •2,50€ |
| Noix de cajou    | •4,90€ |
| Olives           | •6,00€ |
| Pistaches        | •7,50€ |



# CÔTÉ CUISINE

## GOURMANDE



### GATEAUX

*BISCUITS ARTISANAUX*  
(Selon Stock)

• 5,50€



Galettes  
Bretonnes  
Madeleines  
Cookies  
Palets Bretons  
Financiers



### PETIT DÉJEUNER

|                     |         |                       |         |
|---------------------|---------|-----------------------|---------|
| Café 40ml           | •0,80€  | Thé/Tisane            | •0,80€  |
| Café 80ml           | •0,90€  | Chocolat chaud        | •0,80€  |
| Café 150ml          | •1,10€  | Boîte Thé/Tisane(x20) | •16,00€ |
| Café 230ml          | •1,20€  |                       |         |
| Boîte de café 40ml  | •8,00€  | Lait 50cl             | •1,50€  |
| Boîte de café 80ml  | •9,00€  | Lait 1L               | •2,00€  |
| Boîte de café 150ml | •11,00€ | Sucre en poudre       | •3,00€  |
| Boîte de café 230ml | •12,00€ | Céréales              | •1,50€  |
| Café Moulu          | •6,90€  | Tablette chocolat     | •2,50€  |

# CÔTÉ MAISON

|              |        |                     |        |
|--------------|--------|---------------------|--------|
| Mouchoirs    | •1,00€ |                     |        |
| Set Rasage   | •1,50€ | Film Alimentaire    | •2,50€ |
| Set Dentaire | •1,50€ | Papier Aluminium    | •3,40€ |
| Cotons       | •1,50€ | Charbon de bois 2kg | •9,00€ |
| Savonnette   | •1,50€ |                     |        |
| Dentifrice   | •3,00€ |                     |        |
| Serviettes   | •3,80€ |                     |        |
| Hygiéniques  |        |                     |        |

## LITERIE

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Oreiller 50x70             | •30,00€  |
| Oreiller 65x65             | •30,00€  |
| Couette 160x210            | •50,00€  |
| Couette 260x240            | •75,00€  |
| Sous-Taie d'oreiller 50x70 | •5,00€   |
| Sous-Taie d'oreiller 65x65 | •5,00€   |
| Taie d'oreiller 50x70      | •15,00€  |
| Taie d'oreiller 65x65      | •15,00€  |
| Drap housse 90x200         | •35,00€  |
| Drap housse 160x200        | •49,50€  |
| Drap housse 180x200        | •49,50€  |
| Housse de couette 160x210  | •85,00€  |
| Housse de couette 260x240  | •135,00€ |
| Serviette de bain          | •19,00€  |
| Draps de bain              | •35,00€  |



# CÔTÉ PARTAGE

*Pour vos envies ou occasions particulières, nous vous mettons à disposition , gratuitement et sur simple demande, les équipements suivants:*



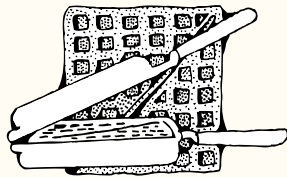
- Appareil à Raclette

- Appareil à Fondue

- Tajine

- Plancha

- Pierrade



- Cuit Vapeur

- Saucière

- Baby Cook

- Gaufrier

- Crêpière

- Appareil à Fondue Chocolat

*ET*

- Jeux de Société, Lectures (à choisir dans la médiathèque)

