Saveurs & Traditions du Bocage

Liste des entrées

Assiette du pêcheur : Surimi, salade verte, duo de crudité (carottes, céleri), mayonnaise

Assiette de sardines en toast : Sardine, croûtons, piémontaise nature

Duo cocktail crevettes – taboulé oriental : crevettes roses, surimi, ananas, sauce cocktail au Whisky, taboulé

Duo salade de calamars – taboulé oriental : calamars, oignons, poivrons verts et rouges, sauce tomate, taboulé

Duo salade champignons à la grecque – céleri rémoulade : champignons de Paris, sauce oignons et concentré de tomate, céleri rémoulade

Duo salade fruits de mer – taboulé oriental : fruits de mer, sauce tomate, oignons, poivrons, courgettes, taboulé

Millefeuille parisien : macédoine, œuf dur, croûtons, jambon blanc, salade verte, vinaigrette

Salade assiette de Troyes : piémontaise nature, cervelas, salade verte

Salade auvergnate : salade verte, dés de fromage de brebis, **quartiers d'œufs, croûtons, lardons,** vinaigrette

Salade bretonne aux lardons : lentilles, lardons goût fumé, oignon, vinaigrette (jambon goût fumé remplacé par du jambon s/sel)

Salade camarguaise : riz, concombre, surimi, carottes, vinaigrette

Salade chou jambon emmental : chou blanc, emmental, jambon, oignons, vinaigrette

Salade de chou rouge strasbourgeoise : chou rouge, lardons, vinaigrette

Salade coleslaw : chou blanc, carottes, oignons, céleri branche, sauce rémoulade

Salade Marco Polo : tagliatelles, surimi, poivrons rouges, mayonnaise

Salade de museau à la lyonnaise : museau de bœuf et de porc, petits oignons blancs, moutarde, vinaigrette (museau remplacé par du jambon s/sel)

Salade orientale : ananas, rosette, carottes râpées, vinaigrette

Perles marines en duo : pâtes en forme de perles, petits légumes, concombre, surimi, œufs de truite, carottes râpées, mayonnaise

Salade lyonnaise : museau de bœuf et de porc, petits oignons blancs, pommes de terre, moutarde, vinaigrette

Salade piémontaise : pommes de terre, tomates, cornichons, œufs durs, mayonnaise

Salade de pommes de terre au thon : pommes de terre, thon, olives noires, mayonnaise

Salade de riz niçois au thon : riz, maïs, thon, poivrons rouges et verts, olives noires, vinaigrette

Salade scandinave : pommes de terre, sauce mayonnaise, fromage blanc 0%, céleri branche, carottes, émincés de poireaux, saumon fumé, raifort, jus de citron, aneth.

Salade strasbourgeoise aux pommes de terre : pommes de terre, saucisse de Francfort, carottes, maïs, petits pois, mayonnaise

Salade tagliatelles crevettes : tagliatelles, crevettes, carottes, fèves, oranges, mayonnaise

Salade vigneronne : salade, œuf, lardons, croûtons, vinaigrette

Salade au fromage de chèvre : salade verte, fromage de chèvre, croûtons, vinaigrette

Salade de tomate au thon : tomate, thon, vinaigrette

Salade de chou blanc duo de fromages : chou blanc, emmental, mimolette, moutarde à l'ancienne, mayonnaise

Terrine délice saumon jardinière : terrine au saumon, macédoine, mayonnaise

Feuilleté hot dog : feuilleté, saucisse de volaille, sauce ketchup

(Sous réserve de modifications par les chefs cuisiniers)

Saveurs & Traditions du Bocage

Liste des plats de viande

Aiguillettes de poulet à l'italienne : Aiguillettes de poulet, quenelles de volaille - sauce vin blanc, ail, tomates, poivrons rouges et verts

Aubergines farcies à la provençale : Aubergines farcies – sauce vin blanc, ail, tomates, poivrons rouges et verts

Blanquette de dinde à l'ancienne : Sauté de dinde – sauce crème, champignons, ail, échalotes

Blanquette de dindonneau au primeur : Sauté de dindonneau – sauce petits oignons blancs, champignons, carottes et petits pois

Blanquette de volaille à la créole : Sauté de dinde – sauce crème, champignons, ananas, ail, échalotes

Bœuf à la mode : Paleron de bœuf – sauce vin blanc, tomates, garniture d'assaisonnement

Bœuf braisé à l'ancienne : Paleron de bœuf – sauce tomates, champignons, garniture d'assaisonnement

Bœuf braisé bourgeoise : Collier de bœuf – sauce vin blanc concentré de tomates, carotte, garniture d'assaisonnement

Bœuf en daube : Bœuf bourguignon – carottes – sauce vin rouge

Bœuf sauté Murat : Bœuf bourguignon – olives noires – sauce vin rouge, tomates et oignons

Carbonnade de bœuf flamande : Paleron de bœuf – sauce vinaigre, garniture d'assaisonnement

Chartreuse de pintade (PC) : Cuisse de pintade – accompagnement légumes de pot au feu, lardons fumés (pas de lardons pour les s/sel)

Coq au vin à l'ancienne : Coq – sauce vin rouge, garniture d'assaisonnement

Cordon bleu de dinde à la niçoise : Cordon bleu de dinde – sauce vin blanc, concentré de tomates, ail, oignons, poivrons rouges et verts

Courgettes farcies à la provençale : Courgettes farcies – sauce vin blanc, ail, tomates

Cuisse de poulet Armenonville (PC) : Cuisse de poulet – accompagnement pommes de terre, haricots verts, carottes – sauce vin blanc, garniture d'assaisonnement

Cuisse de poulet grillée américaine : Cuisse de poulet – sauce moutarde, vin blanc, carottes, ail, oignons

Cuisse de pintade aux petits légumes : cuisse de pintade, printanière de légumes – jus de volaille

Curry de volaille : sauté de volaille – sauce au curry

Duo de foies de volaille : Foies de volaille, quenelles de volaille – sauce blanche base jus de volaille

Emincé de dinde à la royale : Dinde émincée – sauce vin rouge, moutarde, champignons, oignons

Emincé de volaille au primeur : Dinde émincée – sauce crème, champignons, ail, oignons

Escalope de dinde à la méditerranéenne : Escalope de dinde – sauce vin blanc, tomate, garniture d'assaisonnement

Escalope de dinde milanaise : Escalope de dinde viennoise - sauce fond de veau, champignons, épaule en julienne, échalotes

Escalope de volaille bourguignonne : Escalope de dinde – sauce vin rouge, concentré de tomates, garniture d'assaisonnement

Estouffade de bœuf aux olives noires : Collier de bœuf – sauce vin blanc, concentré de tomates, carottes, ail, oignons, olives noires (pas d'olives pour les s/sel)

Filet de dinde à l'orientale : Escalope de dinde – sauce vin blanc, garniture d'assaisonnement

Fricandeau de poulet financière : Aiguillettes de poulet, quenelles de volaille – sauce vin blanc, champignons émincés carottes, petits oignons blancs, ail

Fricassée de poulet à la provençale : Aiguillettes de poulet, foies de poulet – sauce vin blanc, tomates pelées, concentré de tomates, ail, oignons

Fricassée de volaille à l'ancienne : Cuisse de volaille, foies de volaille – sauce crème, fond de veau, champignons émincés, garniture d'assaisonnement

Goulache de bœuf : Viande bœuf bourguignon – sauce concentré de tomates, garniture d'assaisonnement, paprika

Haricot de mouton (PC) : Agneau sauté – accompagnement haricots blancs – sauce vin blanc, tomates pelée, champignons émincés, oignons, ail

Haut de cuisse de poulet sauce chasseur : Haut de cuisse de poulet – jus de volaille, champignons émincés, petits oignons blancs, ail

Kebab de volaille : lamelles de volaille épicées

Langue de bœuf sauce gribiche : Langue de bœuf – sauce moutarde, huile de soja, cornichons, œufs durs, ail, échalotes

Langue de bœuf sauce piquante : Langue de bœuf – sauce tomates, cornichons, échalotes

Longe de porc braisée Nemours : Longe de porc – sauce Madère, champignons émincés, échalotes

Médaillon de porc sauce Robert : Longe de porc – sauce tomates, carottes, champignons émincés, cornichons, ail, oignons

Œufs en meurette : Œufs pochés – sauce vin rouge concentré de tomates, ail, oignons

Œufs mollets Florentines à la sauce Mornay (PC) : Œufs pochés – accompagnement épinards – sauce béchamel, beurre doux, emmental râpé (pas d'emmental râpé pour les s/sel)

Osso bucco de dinde marengo : Dinde viande pour osso bucco – sauce vin blanc, champignons émincés, olives vertes, tomates pelées, ail, oignons (pas d'olive pour les s/sel)

Osso bucco de dinde milanaise : Dinde viande pour osso bucco – sauce Madère, champignons émincés, épaule en julienne, échalotes, persil

Paëlla Valencienna (PC) : Aiguillettes de poulet, filet de colin, moules entières, chorizo tranché, riz cuit à l'étuvée – sauce au curry (pas de chorizo pour les s/sel)

Paupiette de dindonneau sauce chasseur : Paupiette de dindonneau – jus de volaille, champignons émincés, petits oignons blancs, ail

Petits rognons forestière : rognons de porc, champignons, carottes, sauce vin blanc

Porc à la napolitaine : Longe de porc, merguez – sauce tomates, ail, oignons (pas de merguez pour les s/sel)

Potée auvergnate (PC) : Longe de porc – accompagnement légumes de pot au feu, garniture d'assaisonnement

Poularde à la royale : Cuisse de poule – sauce crème champignons émincés, garniture d'assaisonnement

Poulet à la créole : Aiguillettes de poulet, ananas tranché – sauce ananas, garniture d'assaisonnement

Poulet à la flamande : Haut de cuisse de poulet – sauce tomates, champignons émincés, cornichons, ail, oignons

Poulet au vinaigre : Haut de cuisse de poulet – sauce sucrée salée base jus de poulet

Poulet poêlée forestière (PC) : Haut de cuisse de poulet – accompagnement pommes de terre, lardons fumés – sauce vin blanc, oignons, champignons (pas de lardon pour les s/sel)

Poulet poêlée niçoise (PC) : Haut de cuisse de poulet - accompagnement pommes de terre, haricots verts – sauce tomates, oignons

Ragoût de mouton sauce bonne femme : agneau sauté, quenelles de volaille, lardons fumés, oigons émincés, tomates pelées

Rissolette de porc auvergnate (PC) : Rissolette de porc – accompagnement légumes de pot au feu, garniture d'assaisonnement

Rissolette de porc niçoise : Rissolette de porc – sauce vin blanc, ratatouille, garniture d'assaisonnement

Rissolette de veau à la dijonnaise : Rissolette de veau – sauce vin blanc, moutarde, carottes, ail, oignons

Ragoût de mouton bonne femme : Sauté d'agneau, quenelles de volaille – sauce tomates pelée lardons fumés, champignons, ail, oignons (pas de lardons pour les s/sel)

Rôti de porc charcutière : Rôti de porc – sauce tomate, oignons, cornichons (pas de cornichon pour les s/sel)

Sauté d'agneau à l'ancienne : Sauté d'agneau, champignons, jus d'agneau

Sauté de dinde poulette : Sauté de dinde – sauce crème, ail, oignons

Sauté de porc bourgeoise : Sauté de porc, carottes, oignons – sauce vin blanc, tomate

Sauté de porc à la périgourdine : Sauté de porc, foies de volaille – sauce ail, champignons

Sauté de veau marengo : Sauté de veau – sauce tomate, champignons, olives vertes (pas d'olives pour les s/sel)

Tête de veau sauce ravigote : Tête de veau – sauce moutarde, huile de soja, œufs durs, cornichons, ail, échalotes, câpres, persil

(Sous réserve de modifications par les chefs cuisiniers)

Saveurs & Traditions du Bocage

Liste des plats de poisson

Aile de raie à la niçoise : Aile de raie – sauce vin blanc, tomates, ail, oignons, persil

Blanquette de la mer : Cubes de poisson blanc, cubes de saumon – sauce crème, fumet de poisson, champignons émincés, **garniture d'assaisonnement**

Blanquette de lieu : Cubes de lieu, quenelles de brochet - sauce crème, fumet de poisson, champignons émincés, ail, échalotes

Blanquette de dindonneau au primeur : Sauté de dindonneau – sauce petits oignons blancs, champignons, carottes et petits pois

Calamars à l'américaine : Calamars en lamelles – sauce vin blanc, bisque de homard, fumet de poisson, concentré de tomates, carottes, ail, oignons

Choucroute de la mer (PC) : Dos de colin, cubes de saumon – accompagnement choucroute, pommes de terre vapeur, ail, oignons – sauce vin blanc

Colin poché en Bellevue sur macédoine de légumes (PC) : Dos de colin - accompagnement salade macédoine, tomate – sauce mayonnaise (attention : à manger froid)

Colin rôti à l'unilatéral, coulis de poivrons : Dos de colin rôti – sauce tomates, poivrons rouges et verts, oignons

Couscous de poisson (PC) : Dos de colin – **accompagnement légumes couscous, riz cuit à l'étuvée**

Crème de lentilles au colin (PC) : Dos de colin – accompagnement lentilles – sauce crème, garniture d'assaisonnement

Crème de moules au safran : Moules décortiquées, moules entières – sauce safranée au vin blanc, ail, échalotes,

Filet de lieu compote d'oignons safranée : Dos de lieu – sauce safranée au vin rouge, moutarde, oignons

Dos de colin à la Duglérée : Dos de colin – sauce crème, vin blanc, fumet de poisson, ail, échalotes

Filet de colin à la normande : Filet de colin – sauce crème, vin blanc, fumet de poisson, champignons émincés, échalotes

Filet de hoki sauce américaine : Filet de hoki – sauce vin blanc, fumet de poisson, crème, concentré de tomates, bisque de homard, ail, échalotes

Filet de lieu à la hongroise : Filet de lieu – sauce vin blanc, fumet de poisson, champignons émincés, tomates cubes, paprika, persil

Filet de lieu arlésienne : Filet de lieu – sauce tomates, courgettes, oignons, persil

Filet de lieu dieppoise : Filet de lieu – sauce vin blanc, fumet de poisson, crème, champignons émincés, crevettes et moules décortiquées, ail, échalotes

Lieu poêlé en croûte à l'italienne : Filet de lieu pané – sauce vin blanc, tomates, ail, oignons, poivrons verts et rouges

Marmite de la mer sauce dieppoise : Filet de colin, moules entières – sauce crème, vin blanc, fumet de poisson, champignons émincés, échalotes, crevettes et moules décortiquées, persil

Marmite du pêcheur : Cubes de poisson blanc, cubes de saumon – sauce crème, vin blanc, fumet de poisson, champignons émincés, tomates, garniture d'assaisonnement, moules décortiquées

Matelote de saumonette : Saumonette – sauce vin rouge, concentré de tomates, carottes, ail, oignons

Pavé de colin aux pétales d'ail : Doc de colin – sauce vin blanc, jus de veau, carottes, oignons, ail en pulpe

Pavé de colin meunière à la chapelure : Pavé de colin pané – ¼ de citron

Pavé de saumon à la purée de mogettes (PC) : Filet de saumon – accompagnement purée de cocos blanc à la crème - sauce vin blanc, jus de veau, garniture d'assaisonnement

Quenelles de brochet sauce Nantua : Quenelles de brochet – sauce vin blanc, crème, fumet de poisson concentré de tomates, champignons émincés, garniture d'assaisonnement

Raie au beurre noisette : Aile de raie – sauce beurre doux, câpres, persil

Saumonette à l'américaine : Saumonette – sauce vin blanc, fumet de poisson, bisque de homard, concentré de tomates, garniture d'assaisonnement

(Sous réserve de modifications par les chefs cuisiniers)

Saveurs & Traditions du Bocage

Liste des plats de légumes - féculents

Brocolis fleurettes : Brocolis – sauce vin blanc, jus de veau, ail, oignons, persil

Carottes à la bourguignonne : Carottes – sauce tomates, oignons, paprika

Carottes Vichy : Carottes, beurre doux, persil

Côtes de blettes au lard : Côtes de blettes - sauce jus de veau, oignons, ail, lardons fumés (pas de lardon pour les s/sel)

Courgettes poêlées basquaise : Courgettes en rondelles – sauce tomates, oignons, poivrons rouges et verts

Croquettes de pommes de terre : Pom'pin forestines

Embeurrée d'endives : Endives, **beurre doux, emmental râpé (pas d'emmental pour les s/sel)**

Flageolets à la bretonne : Flageolets verts fins – sauce tomates, **garniture d'assaisonnement**

Haricots beurres provençale : Haricots beurres, beurre, ail, persil

Haricots blancs à la mexicaine : Haricots blancs – sauce tomates, oignons, ail, lardons fumés (pas de lardon pour les s/sel)

Laitue à l'étuvée : **Cœurs de laitues – jus de volaille, emmental râpé (pas d'emmental pour les s/sel)**

Lentilles paysannes : Lentilles – jus de veau, tomates, **garniture d'assaisonnement**

Coquillettes plein sud : Pâtes coquillettes, thon, sauce tomates, poivrons rouges et verts

Courgettes poêlées basquaises : Courgettes rondelles – sauce tomates, oignons, poivrons

Farfalles sauce à la riche : Pâtes papillons – sauce crème jus de veau, champignons émincés, lardons fumés (pas de lardon pour les s/sel)

Flageolets à la bretonne : Flageolets verts – sauce oignons, ail, tomates

Julienne de légumes : Carottes , courgettes, céleris taillés en julienne

Macaronis Nantua : Pâtes macaronis – sauce vin blanc, crème, fumet de poisson, concentré de tomates, ail, échalotes, crevettes décortiquées, emmental râpé (pas d'emmental pour les s/sel)

Nouilles aux rubans de légumes : Pâtes nouilles, courgettes, carottes, beurre doux, curry

Polenta au jus : Polenta (« purée » à base de farine de maïs) – jus de veau, crème

Pommes cocotte : Pommes de terre parisiennes, huile d'olive, persil

Pommes grenailles : Pommes de terre parisienne, beurre doux, persil

Pommes parisiennes : Pommes de terre parisiennes (rondes), huile d'olive, ail, oignons, persil

Pommes Parmentier : Pommes de terre cubes, huile d'olive, ail, persil

Purée aux 2 légumes : Purée de carottes, purée de pommes de terre

Pommes à la lyonnaise : Pommes de terre lamelles – sauce vin blanc, margarine, oignons

Pommes à la sarladaise : Pommes de terre quartiers, graisse de canard, ail

Pommes alsaciennes : Pommes de terre quartiers, huile d'olive, persil, lardons fumés (pas de lardon pour les s/sel)

Pommes anglaises : Pommes de terre vapeur, beurre doux, persil

Printanière de légumes : Petits pois, pommes de terre, jeunes carottes, haricots, oignons émincés

Risotto à la milanaise : Riz cuit à l'étuvée, persil plat, emmental râpé, curry (pas d'emmental pour les s/sel)

Riz à la grecque : Riz cuit à l'étuvée – jus de volaille, huile d'olive, champignons émincés, oignons, poivrons rouges et vertes, emmental râpé (pas d'emmental pour les s/sel)

Riz à la portugaise : Riz cuit à l'étuvée – jus de volaille, huile d'olive, tomates pelées, ail, émietté de poisson

Riz à la tomate en couronne : Riz cuit à l'étuvée – jus de volaille, ail, échalotes, lardons fumés (pas de lardon pour les s/sel)

Riz cantonais : Riz cuit à l'étuvée, champignons émincés, petits pois très fins, œufs durs écalés, échalotes

Riz en croquettes : Riz cuit à l'étuvée – jus de volaille, persil, emmental râpé (pas d'emmental pour les s/sel)

Riz impériale : Riz cuit à l'étuvée – sauce crème, petits oignons blancs, amandes effilées

Spaghettis milanaise (PC) : Pâtes spaghettis – sauce Madère, champignons émincés, épaule en julienne, échalotes, emmental râpé (pas d'emmental pour les s/sel)

Spaghettis napolitaine : Pâtes spaghettis – sauce tomates, ail, oignons, emmental râpé (pas d'emmental pour les s/sel)

Spaghettis à la carbonara (PC) : Pâtes spaghettis – sauce béchamel, lardons fumés, épaule en dés, emmental râpés (pas d'emmental, pas de lardons pour les s/sel)

Tajine de légumes : Pommes de terre quartiers, navets en dés, tomates, olives vertes, oignons, ail fais, persil plat, cumin (pas d'olive pour les s/sel)

Timbale milanaise (PC) : Pâtes coquillettes – sauce crème, tomates concassées, champignons émincés, épaule en dés, emmental râpés (pas d'emmental pour les s/sel)

Tortelinis tomates mozzarella : Pâtes tortis, mozzarella, concentré de tomates, ail, oignons (pas de mozzarella pour les s/sel)

(Sous réserve de modifications par les chefs cuisiniers)