



EURO'COCKTAILS
O'ALOUETTES
ZONE D'ACTIVITE 10 RUE DES ALOUETTES
95600 EAUBONNE
Tél. : 01.34.27.99.03 / Fax : 01.34.27.99.83
PORT : 06 71 20 34 33

NOS PRIX PAR PERSONNE

ENTRÉES FROIDES

ASSIETTE BALTIQUE : 11.00€

Saumon fume, anguille, saumon mi-cuit au 5 baies, terrine de poissons

SALADE PÉRIGOURDINE : 10.00€

Salade verte, foie gras, gésier, magret fumé, haricot vert, pignons de pins

TRIO DE FOIE GRAS : 10.00€

Foie gras nature, aux agrumes, pomme confite

ASSIETTE DE CASSOLETTES & VERRINES : 12.00€

Foie gras bloc, Bayonne à la ricotta, chiffonnade de saumon fume

ASSIETTE DE CHARCUTERIE : 8.00€

Jambon de Bayonne, terrines, saucissonnades, cornichons, beurre

ASSIETTE DE CRUDITÉES : 5.00€

ENTRÉES CHAUDES

TRESSÉ DE POISSONS : 7.00€

Filet de Sole & Saumon sauce normande

DUO DE LOTTE & SAINT-JACQUES : 12.00€

Lotte et St jacques au coulis d'homardine sur fondue de poireaux

LES FEUILLETES

Forestier OU	5.00€
Ris de veau OU	5.00€
Saumon à l'oseille	5.00€

AUMONIERE DE SAINT-JACQUES A LA BRETONNE : 5.00€

Crêpe garnie de noix de st jacques, champignons, carotte, sauce vin blanc



EURO'COCKTAILS
O'ALOUETTES
ZONE D'ACTIVITE 10 RUE DES ALOUETTES
95600 EAUBONNE
Tél. : 01.34.27.99.03 / Fax : 01.34.27.99.83
PORT : 06 71 20 34 33

PLAT CHAUD AVEC DEUX LÉGUMES AUX CHOIX

NOS PRIX PAR PERSONNE

FILET DE BOEUF EN BRIOCHE : 12.00€

FILET DE BOEUF EN BRIOCHE GARNIE D'UNE DUXELLES DE CHAMPIGNONS

FONDANT DE PINTADEAU FARCI A LA NORMANDE : 10.00€

**FILET DE PINTADEAU MANCHONNE GARNI DE POMME POÊLÉES,
ÉCHALOTES, ET CRÈME FRAÎCHE**

SOURIS D'AGNEAU RÔTI AU THYM : 12.00€

JARRET RÔTI AVEC SON JUS AROMATISE AU THYM

AIGUILLETES DE POULET AU CITRON : 10.00€

FILET DE POULET CRÈME DE CITRON AU CHAMPAGNE

MAGRET DE CANARD : 12.00€

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE OU AU POIVRE VERT

BLANQUETTE DE VEAU : 8.00€

CURRY D'AGNEAU A L'INDIENNE : 8.00€

COQ AU VIN GRAND-MÈRE : 8.00€

CUISSE DE CANARD CONFITE : 8.00€

LES POISSONS

PAVE DE SAUMON AUX 5 BAIE SAUTES : 8.00€

PAVE MARINE ET SAUTE À L'HUILE D'OLIVE

COURONNE DE SOLE A LA DIEPPOISE : 7.00€

**SOLE TROPICALE GARNI D'UNE FARCE DE POISSONS
CHAMPIGNONS ET CRUSTACÉS**

PAUPIETTE DE SAUMON FAÇON ARGENTEUIL : 10.00€

**ESCALOPE DE SAUMON GARNI D'UNE FARCE A BASE DE POISSON ET CRÈME
AGRÉMENTER D'ASPERGES VERTES**



EURO'COCKTAILS
O'ALOUETTES
ZONE D'ACTIVITE 10 RUE DES ALOUETTES
95600 EAUBONNE
Tél. : 01.34.27.99.03 / Fax : 01.34.27.99.83
PORT : 06 71 20 34 33

LES GARNITURES

RIZ SAUVAGE

RIZ BLANC ET SAUVAGE CUIT FAÇON PILAF AGRÉMENTÉ DE LÉGUMES

RIZ ESPAGNOL

RIZ SAFRANE AUX PETITS LÉGUMES & BOUILLON DE POULE

ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE A L'HUILE D'OLIVE

PURE DE POMME DE TERRE LIÉE À L'HUILE D'OLIVE ET ÉCRÉMÉE

GROSSES RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS

**FARCI DE RICOTTA, CHAMPIGNONS DE PARIS, BOLET, RELEVÉ D'UNE
POINTE DE TRUFFE BLANCHE**

GRATIN DAUPHINOIS

**RONDELLE DE POMME DE TERRE AGRÉMENTER DE CRÈME ET DE
FROMAGE RÂPE**

CRUMBLE DE LÉGUME A LA MOZZARELLA

ASSORTIMENT DE LÉGUMES ET MOZZARELLA FAÇON CRUMBLE

FAGOT DE HARICOT VERT

**HARICOTS VERT FINS ENTOURE D'UNE BARDE DE LARD FUME OU
VÉGÉTALE**

GRATINE DE COURGETTE À LA TOMATE PROVENÇALE

**COURGETTE ET TOMATE ASSAISONNE FAÇON PROVENÇALE ET GRATINE
AVEC MOZZARELLA ET GRUYÈRE**

POÊLÉE GOURMANDE

**MÉLANGE DE PLEUROTE, ASPERGES VERTES, POIDS GOURMANDS
RELEVÉ D'AIL, DE PERSIL, ET HUILE**

TOMATE PROVENÇALE

AVEC PERSILLADÉ

POMME PAILLASSON

& AUTRE À DÉFINIR