

## LUNCH SALE

| Tarifs (au 01/01/2026)                                       |                         |
|--|-------------------------|
| Quiche (jambon, fromage, champignons) 40 parts               | 20€                     |
| Pizza (tomate, fromage, champignons, olives) 40 parts        | 18€                     |
| <br>Tortillas (œuf, poivrons, pomme de terre)                | 1,20€ /pièce            |
| <br>Mini bouchée à la reine                                  | 1,20€ /pièce            |
| Mini bouchée escargots                                       | 1,40€ /pièce            |
| <br>Toast tomate ailée et son jambon du pays                 | 1,20€ /pièce            |
| Toast de boudin noir, dés de pommes snackées                 | 1,20€ /pièce            |
| Toast de saumon fumé   | 2,00€ /pièce            |
| Toast de foie gras   | 3,00€ /pièce            |
| <br>Verrine guacamole, tomates séchées, œuf dur              | 1,75€ /pièce            |
| Verrine d'avocat, crevettes et piment d'Espelette            | 1,75€ /pièce            |
| Verrine de caviar d'aubergines, ventrèche grillées           | 1,75€ /pièce            |
| Verrine de betteraves, chantilly salée, salée chèvre et noix | 1,75€ /pièce            |
| <br>Piques de tomates cerises, dés de gruyère                | 1,20€ /pièce            |
| Piques de pruneaux enroulés de ventrèche                     | 1,20€ /pièce            |
| <br>Pain surprise (50 personnes environ)                     | 55€                     |
| <br>Plateau de fromage ( jusqu'à 4 fromages différents)      | 60g/pers de 4 à 6€/pers |
| Plateau de charcuterie (jambon du pays, saucisson, pâté)     | 5,00€/ pers             |

## POISSONS

| Tarifs (au 01/01/26)  |            |
|---|------------|
| Noix de Saint Jacques aux poireaux (selon la saison)                                  | 18€ / part |
| Dos de cabillaud (selon arrivage et saison) sauce vanillée                            | 18€ / part |
| Dos de cabillaud sauce poireaux   | 20€ / part |
| Filet de dorade sauce safran  | 18€ / part |
| Filet de rouget à la provençale (dé de poivrons, oignons, huile d'olive, dés chorizo) | 18€ / part |
| Demi Homard sauce mayonnaise et son corail  | 25€ / part |

### VIANDES FROIDES

|                         | Tarifs (au 01/01/2026) |
|-------------------------|------------------------|
| Rôti de porc            | 3,80€ / part           |
| Rôti de bœuf            | 5,00€ / part           |
| Cuisse de poulet froide | 3,40€ / part           |

### VIANDES CHAUDES

|   | Tarifs (au 01/01/2026) |
|---|------------------------|
| Sauté de veau aux olives  | 11€ / part             |
| Daube de bœuf   | 11€ / part             |
| Porc au caramel   | 9€ / part              |
| Blanquette de veau  | 11€ / part             |
| Navarin d'agneau  | 11€ / part             |
| Filet de poulet émincé sauce normande (vin blanc, crème, champignons)                 | 9,50€ / part           |
| Poulet au curry   | 9€ / part              |
| Poulet basquaise  | 9€ / part              |
| Filet mignon de porc sauce poivre   | 13€ / part             |
| Ris de veau à la crème (champignons, carottes, vin blanc, crème)                      | 15€ / part             |
| Épaule d'agneau aux herbes  | 11€ / part             |
| ½ magret (sauce à l'orange, sauce aux poivres, sauce au miel)                         | 15€ / part             |
| Ballotine de pintade farcie aux girolles  | 11€ / part             |
| Paupiette de veau sauce chasseur (fond de veau, champignons, lardon)                  | 13€ / part             |
| Confit de canard  | 12€ / part             |
| Lasagnes maison   | 10€ / part             |
| Raviolies sauce aux truffes (truffes d'été Tuber Aestivum) selon arrivage             | 20€ / part             |
| Pomme de terre sauce blanche truffée et copeaux de truffes (selon arrivage et saison) | 20€ / part             |
| Parmentier de canard  | 11€ / part             |
| Paella (environ 400g) jusqu'à 50 pers   | 9,00€ / part           |

**Thierry Soussens** - 94, rue des Fagots - 65130 ARTIGUEMY

TÉL: 05 67 47 70 94 - PORT: 06 31 94 79 11

E-MAIL: THIERRYSOUSSENS@ORANGE.FR

---

### GARNITURES

|                          | Tarifs (au 01/01/2026) |
|--------------------------|------------------------|
| Gratin dauphinois        | 3,50€ /pers            |
| Pomme en robe des champs | 3,00€ /pers            |
| Riz pilaf                | 3,00€ /pers            |
| Pommes sautées           | 3,00€ /pers            |
| Flan de légumes          | 3,50€ /pers            |
| Tians de légumes         | 3,50€ /pers            |

### BUFFET FROID

|  | Tarifs (au 01/01/2026) |
|--|------------------------|
| Charcuterie, crudités, viandes, salade composée, dessert, pain | 20 à 25€/pers          |

**Des menus peuvent être proposés avec toutes ces combinaisons pour des repas d'anniversaire, communions, baptême, mariage.... de 20 à 40€ (devis à établir).**

### DIVERS

|   | Tarifs (au 01/01/2026) |
|---|------------------------|
| Livraison traiteur (selon secteur)                    | 15 – 20 €              |
| Possibilité de louer la vaisselle pour les événements | A définir              |