

La Table d'Azimuth

Commande Service à Domicile

Commandes avant 19h

Le pain ainsi que les serviettes sont fournis

N° Maison :

Date :

Nb de personnes :

Entrées

		Quantité commandée
<i>Velouté de Potimarron servi avec ses lardons grillés et sa crème fraîche fermière</i>	5 €
<i>Soupe à l'Oignon, ses croutons et son fromage rapé</i>	5 €
<i>Salade Ariégeoise : Salade Verte, Saucisses Sèches Nature et Foie, Fritons de Canard, Dèss de Fromages Ariégeois, Tomates Cerises</i>	6,50 €
<i>Tarte aux Poireaux, Chèvre et Noix</i>	5,50 €
<i>Quiche Ariégeoise : Magret de Canard Fumé, Fromage Ariégeois</i>	5,50 €
<i>Salade verte, Noix et Tomates Cerises</i>	4 €
<i>Salade Verte</i>	3 €
<i>Assiette de Foie Gras servi entier en verrine (100g) avec son Confit d'Oignons au vin d'Ariège et sa Gelée d'Hypocras</i>	12 €

Plats

		Quantité commandée
<i>Omelette Ariégeoise : Fromage Ariégeois, Magret de Canard fumé, Noix</i>	9,50 €
<i>Omelette aux Girolles</i>	9,50 €
<i>Confit de Canard et ses Pommes de Terre Saladaises</i>	11 €
<i>Parmentier de Truite Bio et Patate Douce sur son lit de compotée Manguet et Aubergine</i>	12 €
<i>Parmentier de Confit de Canard aux Noisettes et Purée maison à la Ciboulette</i>	12 €
<i>Cassoulet au Confit de Canard et Saucisse (2 pers)</i>	17 €
<i>Tartiflette Ariégeoise Pommes de Terre, lardon de Magret de Canard fumé et séché, Oignons confits au vin d'Ariège, Fromage Ariégeois</i>	12 €
<i>Cuisse de Poulet Label Rouge rôti et son Risotto aux Champignons</i>	9,50 €
Desserts		
<i>Assiette de Fromages Ariégeois Toudeille Vache et Brebis avec leur gelée d'Hypocras</i>	6 €
<i>Croustade aux Pommes</i>	5 €
<i>Sorbet Bio (pot 12cl)</i>	5 €
<i>Crumble Pommes et Myrtilles</i>	5 €
<i>Muffins aux Myrtilles Maison (2)</i>	5 €
<i>Yaourt Fermier de la Buscaillère et ses Petits Gâteaux de Mérens</i>	3 €