

« Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

(loi du 17 mars 2014 - entrée en vigueur le 15 juillet 2014)

{gallery}logofaitmaison{/gallery}

A partir de 30 personnes les plats uniques vous réunissent dans une soirée conviviale alliant

parfums et saveurs...

A partir de 4 pers à emporter ou en livraison sans service.

Servie devant vous et vos invités toute la soirée !!

Suivez nous sur facebook !

<https://www.facebook.com/Deslysgourmands-Traiteur-P%C3%A2tissier-1098405906838630/?fref=ts>

Avec des produits de qualité et des recettes originales, découvrez notre choix de

plats (service du plat compris) :

* hors frais de transport

Tartiflette (toute l'année) : (oignons, lardons fumés, vin blanc de Savoie, Reblochon, pommes

de terre fraiche et

crème fraiche) : 5.90 € {gallery}tartiflette{/gallery}

Ch'tiflette (toute l'année) : (oignons, lardons fumés, bière, Maroilles, pommes de terre fraiche et crème fraiche) : 5.90 €

{gallery}chtiflette{/gallery}

Poulet basquaise (conseillé de mai à mi-novembre) : (cuisse de poulet fermier, poivrons, tomates, oignons, épices,

riz basmati, jambon cru) : 7.50€

{gallery}pouletbasquaise{/gallery}

Poulet au curry (toute l'année): (aiguillette de poulet, sauce curry lait de coco, petits légumes, riz basmati) : 7.50€

{gallery}pouletaucurry{/gallery}

Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne (toute l'année) (Echine de porc, crème, moutarde à l'ancienne, vin blanc, frites fraiche ou riz blanc) : 8.50€

Boeuf bourguignon (conseillé de septembre à mars): (bourguignon de boeuf, vin rouge, légumes, frites fraiches) : 9 €

{gallery}boeufbourguignon{/gallery}

Carbonnade Flamande (toute l'année) : (bourguignon de boeuf, pain d'épices, bière ambrée des Flandres,

pommes de terre fraiches ou frites fraiches) : 8.50 €

{gallery}carbonade{/gallery}

Couscous Poulet-Merguez (conseillé de juin à octobre) : (cuisse de poulet fermier, merguez

pure boeuf, bourguignon de boeuf,

collier d'agneau, semoule, légumes) : 9.50 €

{gallery}couscous{/gallery}

Supplément Harissa : 0.20€ /pers

Couscous Royal (conseillé de juin à octobre) : (cuisse de poulet fermier, merguez pure boeuf, brochette, côte d'agneau, bourguignon de boeuf, collier d'agneau, semoule, légumes) :
13 .00€

avec cuisson des viandes sur plancha devant vous !!!!

{gallery}couscousroyal{/gallery}

Paella au poulet (conseillé de mai à octobre): (riz, safran, légumes, pilon de poulet fermier, blanc de poulet, saucisse de poulet) : 8.50€

{gallery}paellapoulet{/gallery}

Paëlla (conseillé de mai à octobre) :(riz, safran, moules, gambas, chorizo, pilons de poulet fermier, légumes) : 10 €

{gallery}paellasimple{/gallery}

Paella royale (conseillé de mai à octobre) :

(riz, safran, moules, langoustines, encornet, gambas, porc, chorizo, pilons de poulet fermier, légumes) 12€

{gallery}paellaroyale{/gallery}

Soirée burger enfant :1 burgers/enf 6.00€

(frites fraîches, bun's, fromage, steack haché de boeuf fermier, salade, sauce burger, ketchup et mayonnaise)

{gallery}burgerenfant{/gallery}

Soirée burger frites adulte

(1 burgers/pers 1 fromages au choix : cheddar, cabécou, St Nectaire, Tomme de Savoie, Roquefort) 8.40€

(frites fraîches, bun's au sésame, oignons rouges, fromage, steack haché de boeuf fermier, salade, tomate, sauce burger, ketchup, mayonnaise)

{gallery}burger{/gallery}

Soirée burger frites

(2 burgers/pers 2 fromages au choix : cheddar, cabécou, St Nectaire, Tomme de Savoie, Roquefort) 16.00€

Plat unique

(frites fraîches, bun's au sésame, oignons rouges, fromage, steack haché de boeuf fermier, salade, tomate, burger, ketchup, mayonnaise)

*

Repas grillades 5 brochettes/pers 10€

(au choix : Brochette de boeuf au paprika, brochette poulet miel-citron, dinde façon kébab, poulet

au curry, boeuf aux herbes de provence, porc aux miel abricots, saumon et lieu noir, crevette tandoori ,

St jacques (en saison suppl 2€), canard aux pêches, porc moutarde à l'ancienne, saucisse/merguez, boeuf mariné balsamique, porc Teryaki)

{gallery}brochettes{/gallery}

Salade de saison: 0.50 € par personne (+ vinaigrette moutarde)

Salades composées avec repas grillades (option sans obligation) : 3.80€ par pers (taboulé menthe-citron, betteraves rouges, salade de riz, salade de pommes de terre, salade de tomates, carottes râpées, salade de pâtes, mayonnaise, sauce cocktail, cornichons)

{gallery}saladeplancha{/gallery}

Les plat uniques sont en majorité réalisés à partir de produit de saison. Certaines salade ou condiment ou fruit peuvent rencontrés des changement selaon la saisonnalité des produits.

Deslysgourmands ne peut garantir la provenance française de certain produit commander hors saison, comme conseillé.