

FLOCON

Traiteur - 9 janvier 2021

Traiteur froid :

Salade de petit épeautre et potimarron rôti au thym - 2.7/100g

Céleri rémoulade - 1.7/100g

Salade de pois chiches - 2.5/100g

Riz au lait à la fève de tonka et cédrat confit au romarin - 2/100g

Traiteur chaud :

Potage parmentier - 4

Ris de veau fermier meunière et sauce vierge aux praires - 12

Echine de cochon fermier panée, crème de carottes et mesclun - 15

Gnocchis, carottes rôties, crème d'ail et cresson - 14

Poulet fermier Breton rôti, p.d.t grenailles et sauce poulette - 15

Epicerie :

Mendiants noisettes, pistaches et raisins secs - 9.5

Truffes au chocolat - 7

Pickles d'oignons rouge au thym - 6

Pickles de haricots verts - 5

Ketchup - 6

Confiture de kiwi - 6

Tout est élaboré à partir de produits français et fait maison

75 rue Mouffetard 75005 Paris
Du mercredi au dimanche de 11h30 à 19h30
01.47.07.19.29

Coppa - 6/100g

Saucisson des Pyrénées - 7 la pièce

Bocal de foie gras de Canard - 26

Précommande (au moins 24 heures à l'avance) :

Bœuf Wellington pour 2/4 personnes, jus de viande et trévisse - 50/90

Tout est élaboré à partir de produits français et fait maison

75 rue Mouffetard 75005 Paris
Du mercredi au dimanche de 11h30 à 19h30
01.47.07.19.29