

Plats Cuisinés à Emporter

Les entrées et les petites faims

Quiche aux poireaux - Quiche Lorraine - Quiche aux légumes
Quiche au saumon fumé *
Fondu au fromage
Friand fromage et jambon
Croquette de volaille
Potage du jour
Bouchée à la reine et sa farce de volaille Complète
Poulet Crêtes d'Ardennes rôti
Le saumon fumé et sa garniture *

Les Plats

Le coquelet en sauce soit : Archiduc - Orange *
Le demi-poulet en sauce soit : Archiduc - Orange
Macaronis au fromage et jambon
Spaghettis à la bolognaise
Poulet aigre doux
Le hachis parmentier méditerranéen (hachis d'agneau + légumes ratatouille + purée)
Le Hachis Parmentier (hachis porc et bœuf + épinards ou poireaux + purée)
2 Boulettes en sauce (soit sauce Tomate – soit sauce Liégeoise)
Pasticcio sauce tomate
La potée du jour carottes-poireaux-chou vert-Liégeoise- chou rouge suivant les jours
La roulade de jambon aux chicons avec sa purée
Le jambonneau à la moutarde façon brasserie *
La cuisse de canard confite
Tête de veau sauce tomate
La carbonnade de bœuf à la flamande et gratin dauphinois
La cuisse de lapin Grand-mère
Bûche valaisanne
Tomate farcie crue ou tomate farcie cuite en sauce

Les accompagnements et les salades

Gratin dauphinois
Pommes de terre rissolées
Purée de pomme de terre
Pomme de terre farcie
Croquette de pomme de terre
Salade de pâtes estivale (sans viande)
Salade de pâtes campagnarde
Taboulé
Salade de tomates et mozzarella
Crudités : carottes, céleri, concombre, chou rouge, chou blanc, bettrave,...

(*) plat sur commande, à commander la veille au minimum

Livraison gratuite le jeudi Fléron et alentours. Commandez le mercredi matin au plus tard par téléphone pour être livré le jeudi en journée.

pottier
boucher - charcutier

Tel : 04 358 30 46

info@pottier.be

www.pottier.be