

Nouveau  
**TRAITEUR**

Fait-maison  
Produits frais  
locaux

Tout près  
de vous !

  
**eat**  
cetera  
TRAITEUR

**Formule LUNCH :**  
Plat du jour + Entrée *ou* Dessert + Boisson\*

**12.90€**  
TTC

## MENU SEMAINE du 1 au 5 Juin

à la carte  
**12€**  
TTC

**Lundi 1er**

Férié (fermé)

**Mardi 2**

Blanquette de poulet au citron confit et petits paris, boulgour

**Mercredi 3**

Parmigiana d'aubergine (végétarien)

**Judi 4**

Roastbeef, sauce chimichurri, roquette et artichaut

**Vendredi 5**

Dos de lieu en aioli, bouquet de légumes et pommes vapeur

## DESSERTS DE LA SEMAINE

Cheesecake citron (+1€ dans la formule)

Salade de fruits frais bio de saison

Mousse de fruits rouges et basilic

à la carte  
**2.5€**  
TTC

## ENTRÉE DE LA SEMAINE

Terrine de campagne maison

à la carte  
**2.5€**  
TTC

## BOULE DE PAIN ARTISANAL INDIVIDUELLE

à la carte  
**0.8€**  
TTC

## BOISSONS

Evian 50cl, Badoit 50cl

à la carte  
**1.4€**  
TTC