

CREPERIE-RESTAURANT « L'ARBRE EN BOIS » à QUEBRIAC

Bientôt, de la **VENTE A EMPORTER**

Bonjour à tous,

Ne pouvant vous recevoir pour le moment dans notre établissement, nous vous proposons des plats à emporter à consommer sur votre lieu de travail ou en famille à la maison. **A partir du 6 mai.**

Vous trouverez au dos, nos propositions pour le mois de mai, avec un plat et un dessert pour chaque jour de la semaine, les menus de la semaine sont reconduits jusqu'à la fin du mois. Si la situation pour les restaurants perdure, le mois prochain nous vous proposerons une nouvelle sélection de plats et nous sommes à votre écoute pour d'éventuelles suggestions.

Nos préparations se feront uniquement sur réservation au plus tard la veille pour le lendemain. Nous vous proposons également quelques boissons pour accompagner votre repas qui proviennent principalement de nos producteurs locaux.

Les commandes se feront par téléphone au 02-23-22-04-50 et le règlement s'effectuera sur place. Vous pourrez retirer vos plats à la crêperie entre 11h30 et 13h30 (précisez-nous lors de votre commande si ce créneau ne vous convient pas afin que nous en convenions d'un autre). Nous pouvons également vous livrer si vous n'avez pas la possibilité de vous déplacer.

Si vous avez des souhaits particuliers pour le week-end, n'hésitez pas à nous solliciter. Nous vous faisons quelques suggestions.

Merci pour votre attention, portez-vous bien et au plaisir de vous revoir...

Sophie et Athman

CREPERIE-RESTAURANT « L'ARBRE EN BOIS » à QUEBRIAC

VENTE A EMPORTER

MENUS du mois de MAI, à partir du mercredi 6 MAI :

	PLAT	DESSERT
Lundi	Escalope de poulet, sauce au vinaigre balsamique, écrasé de pomme-de-terre au persil	Cheese-cake au citron vert, coulis de fruits rouges
Mardi	Rougail de saucisse, purée de patates douces	Banoffee (banane, spéculos caramel au beurre salé, mascarpone)
Mercredi	Penne au chorizo, tomates et poivrons confits	Panna cotta à la crème de citron
Jeudi	Massalé de bœuf, riz basmati et rougail de concombre	Teurgoule (riz au lait cuit au four), caramel au beurre salé et cacahuètes torréfiées
Vendredi	Risotto de quinoa au saumon et courgettes	mousse citron et pavot

Prix : 7.50 € le plat - 3.50 € le dessert (on peut prendre l'un ou l'autre ou les deux)

Suggestions pour le week-end pour accompagner vos débuts de soirée :

Rillettes de thon au sarrasin (4 personnes)	7.50 €
Houmous de betterave (4 personnes)	7.00 €
Raïta poivron –tomates (4 personnes)	7.00 €
Terrine de lapin (bocal) (4 personnes)	6.00 €
Pissaladière (6 personnes)	8.50 €
Cake au jambon, pesto et tomates séchées (6 à 8 personnes)	9.00 €

Boissons :

Cidre fermier (La Bigotière)	6.90 € la btle
Poiré Domfront	7.90 € la btle
Jus de pomme artisanal (La Bigotière)	3.50 € la btle
Bières artisanales (La Donac)	4.00 € (33 cl)
Ter'Raz (vin du Périgord) blanc, rosé ou rouge	12 € la btle

Rappels : Réserver au plus tard la veille pour le lendemain, au 02.23.22.04.50.

Retrait à la crêperie entre 11h30 et 13h30. Paiement sur place.