Cuisine de saison, gourmande,
créative et 100% maison
Cuisinière nomade, traiteur bio
et/ou local - Entre Jura et Bresse

Accès site web sécurisé
https://www.latoqueethique.fr

Menu du mois : octobre

Entrées (chaudes)	Tarte fine aux pleurotes et morbier servie avec salade mesclun et tagliatelles de carottes ou Carottes caramélisées au vinaigre balsamique et mousse de potimarron, coco, citron vert, cumin
Plat	Gnocchi de pommes de terre, sauce au comté et à la sauge, courge rôtie ou Aiguillettes de poulet fermier et champignons au vin blanc (côte du Jura : assemblage Savagnin et Chardonnay) servi avec orecchiette ou tagliatelles (suppl. 2€) ou Quiche à la truite fumée, endives et comté fruité
Dessert	Crumble aux pommes, cannelle, gingembre Ou Poires rôties en croûte d'épices

- Commande : minimum 8 personnes et 48h à l'avance avec confirmation
- À partir de 10 personnes, nous vous remercions de choisir un menu identique pour tous les convives sauf exception pour régimes spéciaux et intolérances alimentaires
- Frais de livraison selon la commande et localisation (à partir de Courlans)