

# LE BISTRO A EMPORTER



**Nouvelle carte !**  
Les changements sont réguliers,  
selon le marché

## Quand ?

Tous les jours, votre commande est prête en 15 minutes le jour-même.

## Comment ?

Sur notre site dédié en **cliquant ici** ou par téléphone **04.75.00.01.01.**

## Où ?

Point de collecte 200 route de Montélimar, 26230 Grignan de 12h15 à 14h et de 19h45 à 21h.

# A table !

## Entrées

<u>VELOUTÉ DE BROCOLIS</u> <i>Crème de fromage à la tapenade, croutons gourmands</i>	9,50 €
<u>ŒUF BIO MOLLET</u> <i>En meurette</i>	11,00 €
<u>SAUMON FUME MAISON</u> <i>Pommes à l'huile, crème de ciboulette</i>	21,00 €
<u>SALADE DE FEVES ET MANGE TOUT</u> <i>Crème de parmesan</i>	16,00 €
<u>ASPERGES BLANCHES CROQUANTES</u> <i>Nuage de hollandaise à la moutarde de chez nous</i>	19,00 €

## Plats

<u>CUISSE DE PINTADE ROTIE</u> <i>Curry doux, polenta, poichichade</i>	19,00 €
<u>RISOTTO DE LÉGUMES DE PRINTEMPS</u> <i>Touche de balsamique</i>	22,00 €
<u>RETOUR DE PECHE</u> <i>Sauce vierge à la tapenade verte</i>	25,00 €
<u>OSSO BUCCO</u> <i>Purée formidable</i>	26,00 €

## Fromage

<u>La sélection</u> <i>Assiette de fromages affinés et variés, selon arrivage, confiture du moment. Inclut une boule de pain</i>	11,00 €
---	---------

## Desserts

<u>TARTELETTE AUX FRUITS</u> <i>Pâte sucrée et crème d'amandes, crème pâtissière, confit de fruits, chantilly et fruits du moment</i>	4,50 €
<u>CHEESECAKE CERISE</u> <i>Mousse au cream chesse, compotée de cerises, streusel amande</i>	4,50 €
<u>VERRINE MENTHE CHOCOLAT</u> <i>Mousse mascarpone à la menthe, sauce au chocolat, crumble aux amandes</i>	4,50 €
<u>DONUTS CHOCOLAT CACAHUÈTES</u> <i>Mousse au chocolat noir, caramel mou, biscuit cacaoté, enrobage chocolat au lait et cacahuètes</i>	4,50 €
<u>ENTREMETS PÊCHE ET THYM</u> <i>Mousse mascarpone au thym, crémeux à la pêche sanguine, confit de pêches, streusel amande</i>	4,50 €

## Menu

**Entrée, Plat et Dessert 33,00 €**

Au choix parmi les propositions suivantes. Comprend une boule de pain par menu.

### Entrées

VELOUTÉ DE BROCOLIS

*Crème de fromage à la tapenade, croutons gourmands*

ŒUF BIO MOLLET

*En meurette*

### Plats

CUISSE DE PINTADE ROTIE

*Curry doux polenta, poichichade*

RISOTTO DE LÉGUMES DE PRINTEMPS

*Touche de balsamique*

### Desserts

TARTELETTE AUX FRUITS

*Pâte sucrée et crème d'amandes, crème pâtissière, confit de fruits, chantilly et fruits du moment*

CHEESECAKE CERISE

*Mousse au cream chesse, compotée de cerises, streusel amande*

VERRINE MENTHE CHOCOLAT

*Mousse mascarpone à la menthe, sauce au chocolat, crumble aux amandes*

DONUTS CHOCOLAT CACAHUÈTES

*Mousse au chocolat noir, caramel mou, biscuit cacaoté, enrobage chocolat au lait et cacahuètes*

ENTREMETS PÊCHE ET THYM

*Mousse mascarpone au thym, crémeux à la pêche sanguine, confit de pêches, streusel amande*

## Nature

Les Équipes de cuisine concoctent les plats à partir des produits frais d'ici, présentés en emballages recyclables (carton) et recyclés (plastique). Cédric, le Chef Pâtissier, propose certains de ses desserts dans des verres personnalisés, fabriqués en France, à collectionner. Pique-nique ? Sélectionnez nos couverts en amidon de maïs.



**POUR COMMANDER**  
**Cliquez ICI**

## Conservation

Nos plats sont produits et se consomment impérativement le jour-même.

Si vous ne consommez pas votre commande dans les 30 minutes suivant la collecte, conservez-la aussitôt au réfrigérateur.



Tous nos prix s'entendent taxes comprises.  
Tous nos plats sont faits maison.  
Origine de nos viandes : France

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôtelliers, Voyageurs

# Anniversaire ? Gourmandise ?

Le Chef Pâtissier prépare sur simple demande une pâtisserie à partager pour un anniversaire, ou juste le plaisir... Sur commande, au plus tard 48 heures à l'avance.

## Les entremets

### Duo chocolat

Biscuit sacher chocolat-amande, mousse chocolat noir, cœur chocolat blanc

### Entremets fruits rouges

Biscuit dacquoise, mousse mascarpone vanille, cœur fruits rouges

### Entremets exotique

Biscuit joconde, mousse fruits exotiques, cœur fruits exotiques

### Plume

Sablé breton, mousse citron, cœur crémeux au thé Anastasia

### La Forêt noire

Mousse mascarpone au kirsh, compotée de griottes, ganache chocolat cerise, Biscuit sacher amande et cacao

## Les classiques

### Paris-brest :

Pâte à chou, crème pralinée et de praliné pur, d'amandes caramélisées.

### Saint-honoré :

Choux avec craquelin fourrés de crème pâtissière à la vanille, d'un crémeux à la mangue (en option), recouvert de caramel et chantilly à la vanille, sur un sablé breton.

**4 personnes : 18,00 €**

**6 personnes : 27,00 €**

**8 personnes : 36,00 €**

**10 personnes : 45,00 €**

## Les glacés

### Omelette norvégienne :

Composition : glace ou sorbet de votre choix, meringue italienne et biscuit génoise.

**6 personnes : 27,00 €**

**8 personnes : 36,00 €**

**10 personnes : 45,00 €**

### Vacherin :

Composition : sorbet ou d'une glace à votre choix, chantilly et d'une meringue craquante.

## Les tartes

### Tarte citron meringuée :

Crème au citron recouverte d'une meringue italienne dorée, sur sablé breton.

**4 personnes : 16,00 €**

**6 personnes : 24,00 €**

**8 personnes : 32,00 €**

**10 personnes : 40,00 €**

### Tarte aux fruits :

- Tarte Bourdaloue (poire / pomme)

Composition : pâte sucrée, crème d'amandes, pomme ou poire.

- Tarte aux fruits frais : (disponible suivant les fruits de saisons)

Composition : pâte sucrée, de crème d'amande, de crème pâtissière à la vanille, de chantilly vanille et de fruits frais de saison.

## Pour commander les gâteaux à partager

par téléphone **04.75.96.35.76** par email à [boutique@clairplume.com](mailto:boutique@clairplume.com)

### à retirer à la boutique

**TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS :**

Céréales contenant du gluten (ex. : blé, seigle, orge...)

Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coques (ex. : amandes, noisettes, noix...)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produit à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites (en certaine quantité)

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusque