

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

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