

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>MELON DE CARPENTRAS BIO</u> <i>Jambon d'Ardèche</i>	10,50 €
<u>GASPACHO DE COURGETTES DE SÉNAS</u> <i>Légumes croquant, émulsion citronnée</i>	9,00 €
<u>BROCHETTE DE GAMBAS</u> <i>Huile de coriandre, sauce de tomate séchée</i>	20,00 €
<u>FINESSE DE FOIE DE VOLAILLE</u> <i>Coulis de piquillos acidulé</i>	15,00 €
<u>ŒUF BIO MOLLET</u> <i>Sauce moutarde à la truffe d'été</i>	18,00 €

Plats

<u>HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE FERMIÈRE</u> <i>Ratatouille provençale et ail doux</i>	22,50 €
<u>RIGATONI AU PESTO</u> <i>Tomates séchées, olives de Nyons</i>	19,00 €
<u>FILET DE SAINT-PIERRE</u> <i>Millefeuille d'aubergines, basilic, fenouil, sauce vierge</i>	26,50 €
<u>GRILLADE DE COCHON</u> <i>Légumes d'été grillés</i>	25,00 €
<u>RISOTTO DE PETIT ÉPAUTRE</u> <i>À la truffe d'été</i>	26,50 €

Fromage

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

Desserts

<u>FLAN VANILLE TONKA RHUM</u> <i>Crème pâtissière légère (vanille, fève de tonka et rhum), nappage au rhum, pâte brisée</i>	4,50 €
<u>ENTREMETS FIGUE ET NOIX</u> <i>Mousse cream cheese, cœur fondant figue, streusel aux noix et noix caramélisées</i>	4,50 €
<u>PANNA-COTTA EXOTIQUE ET NOIX DE COCO</u> <i>Crème panna cotta, coulis ananas mangue passion, crumble à la noix de coco</i>	4,50 €
<u>ENTREMETS CHOCOLAT ET NOISETTE</u> <i>Mousse au chocolat noir Mangaro, crèmeux chocolat blanc, croustillant noisette, streusel cacao, notes de citron jaune</i>	4,50 €
<u>CHEESECAKE À LA MÛRE</u> <i>Mousse au cream cheese, compotée de mûres, 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

MELON DE CARPENTRAS BIO

Jambon d'Ardèche

GASPACHO DE COURGETTES DE SÉNAS

Légumes croquant, émulsion citronnée

Plats

HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE FERMIÈRE

Ratatouille Provençale et ail doux

RIGATONI AU PESTO

Tomates séchées, olives de Nyons

Desserts

FLAN VANILLE TONKA RHUM

Crème pâtissière légère (vanille, fève de tonka et rhum), nappage au rhum, pâte brisée

ENTREMETS FIGUE ET NOIX

Mousse cream cheese, cœur fondant figue, streusel aux noix et noix caramélisées

VERRINE FRUITS ROUGES FAÇON TIRAMISU

Mousse mascarpone aux fruits rouges, biscuits cuillers imbibés aux fruits rouges, amaretto, coulis de fruits rouges

ENTREMETS CHOCOLAT ET NOISETTE

Mousse au chocolat noir Mangaro, crémeux chocolat blanc, croustillant noisette, streusel cacao, notes de citron jaune

CHEESECAKE À LA MÛRE

Mousse au cream cheese, compotée de mûres, 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, croustillant praliné

Entremets fruits rouges

Biscuit dacquoise, mousse mascarpone vanille, cœur fruits rouges

Royal

Mousse chocolat noir, croustillant noisette, biscuit aux amandes

Entremets exotique

Biscuit joconde, mousse fruits exotiques, cœur fruits exotiques, croustillant noix de coco

Plume

Sablé breton, mousse citron, cœur crémeux au thé Anastasia

Fôret noire

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

Café Pécan

Mousse au café, caramel mou au citron vert et brownie noix de pécan, croustillant praliné pécan

Choco noisette

Ganache montée au chocolat au lait, cœur à la noisette, biscuit Sacher chocolat-amande et croustillant praliné

Chocolat blond orange

Mousse au chocolat blond, cœur crémeux à l'orange, biscuit madeleine, crumble croustillant

Vanille caramel

Mousse à la vanille, cœur caramel, croustillant au chocolat Kewane et biscuit aux amandes

Fraisier

Génoise, crème diplomate et fraises

Tropézienne

Brioche et crème diplomate

4 personnes : 18,00 €
6 personnes : 27,00 €
8 personnes : 36,00 €
10 personnes : 45,00 €

Les classiques

Paris-brest :

Pâte à chou, crème mousseline au praliné et praliné pur, amandes caramélisées

Saint-honoré :

Pâte à chou, crème pâtissière à la vanille, crèmeux à la mangue caramel, chantilly à la vanille, sablé breton

4 personnes : 18,00 €
6 personnes : 27,00 €
8 personnes : 36,00 €
10 personnes : 45,00 €

Les glacés

Omelette norvégienne :

Glace ou sorbet de votre choix, meringue italienne et biscuit génoise

Vacherin :

Glace ou sorbet de votre choix, chantilly et d'une meringue craquante

6 personnes : 27,00 €
8 personnes : 36,00 €
10 personnes : 45,00 €

Les tartes

Tarte citron meringuée :

Crème au citron, meringue italienne, sablé reconstitué

Tarte aux fruits :

- Tarte Bourdaloue (poire / pomme) pâte sucrée, crème d'amandes, pomme ou poire.
- Tarte aux fruits frais : (disponible suivant les fruits de saisons) pâte sucrée, crème d'amande, crème pâtissière à la vanille, chantilly vanille et fruits frais de saison.

4 personnes : 16,00 €
6 personnes : 24,00 €
8 personnes : 32,00 €
10 personnes : 40,00 €

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