



Les viandes cuites

Poulet fermier entier ou demi (1,1kg à 1,8kg) - 19,95€/kg

Pintade entière du Périgord (1.1kg à 2,0kg) - 25.95€/kg

Rôtis de Bœufs marinés (uniquement sur réservation) - 29,95€/kg

Cailles farcies - 6.95€/pièce

Les viandes crues

Poulet fermier entier (1,5kg à 2.3kg) - 16,95€/kg

Magret de Canard (origine Périgord) - 16.95€/pièce (environ 400gr)

Cuisson sur demande

Les accompagnements

Persillade de pommes de terre grenailles - 11,45€/kg

Carottes au gingembre, ail et cumin/gingembre mariné au beurre et miel - 11,45€/kg

Panais et butternut marinés au miel et rôtis au four - 15,95€/kg

Gratin de patates douces/Pommes de terre - 15.95€/kg (le week-end)

Oignons jaunes et échalotes - 15,95€/kg

Carottes rôties au four - 11,45€/kg

Butternut farcis au poulet - 5.50€/pièce

Les desserts

Dessert du moment - 4,00 €/pièce ou 5,50€/pièce

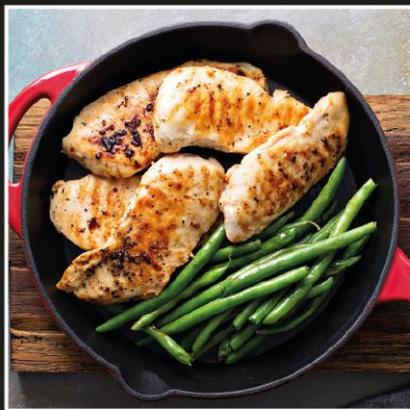




**LA PLUME
DES JALLES**

RÔTISSERIE - TRAITEUR

Les formules du midi



FORMULE GOURMANDE

Poêlée du moment

+ dessert

15,50€

+ boisson

17,50€



FORMULE SAISON (sauf hiver)

Salade de saison

+ dessert

+ boisson

13,00€



FORMULE CASSE-CROÛTE ou BURGER

Sandwich maison + dessert + boisson

13,00€

/

Burger + accompagnements de 200gr et sa sauce au choix + boisson

10,00€

