

Auberge des planchas

Plat Cuisinés « Maison »

Les plats traditionnels :

- Saucisses lentilles : lentilles cuisinées aux petits légumes, lardons, gésiers, graisse d'oie et saucisses fraîche.
- Cassoulet Auvergnat : lentilles cuisinée à la tomate, manchon de canard, saucisse fraîche et poitrine de porc.
- Le ½ coquelet aux lentilles ou pomme de terre au jus : Coquelet rôti et cuisiné au jus avec des oignons, carottes, lardons, ail.
- La Potée Auvergnate : Saucisses fraîche, choux, carotte, navet, céleri, pomme de terre et graisse d'oie, thym et laurier.
- Fricassée Boudin Pomme de terre : Rondelle de pomme de terre sautée avec de la graisse d'oie, oignon, lardon et boudin.
- Le pot au feu : Viande de bœuf, carotte, navet, céleri, pomme de terre et mayonnaise maison.
- Les saucisses Sarassou : Saucisse fraîche au bouillon, pomme de terre et sarassou (fromage blanc, herbes fraîche, ail).
- Le Coq au vin : portion de coq mariné avec du vin et mijoté, accompagné de petit légumes et pomme de terre.
- La truffade : Pomme de terre sautée avec des oignons, lardons et graisse d'oie, tomme blanche du Cantal fondu sur le dessus, servis avec de la salaison de pays et salade verte.

Les plats régionaux

- Le Cassoulet traditionnel de Castelnaudary : Lingots blanc cuisinée à la tomate, manchon de canard, saucisse fraîche et poitrine de porc.
- Les Caillettes Ardéchoise : Chaire de porc et chou enrobée de crépine, cuite au four et pomme de terre au jus, oignon, lardon.
- La Choucroute Alsacienne : choucroute mijotée au vin blanc, lardon et diverses salaison fumée.
- La Daube bourguignonne ou provençale : portion de bœuf mariné avec du vin et mijoté, accompagné de petit légumes et pomme de terre, ou vin rouge ou vin blanc et tomate.
- La Macaronade Sétoise : paleron de bœuf, boulette de bœuf, macaroni, concentré de tomate, ail, vin rouge, basilic, épice, thym et laurier.

- Poulet Basquaise : Morceau de Poulet rissolés, oignon, poivron 3 couleurs, ail, tomate, huile d'olive, vin blanc, thym et laurier.
- Axoa de Veau Basque : Collier de Veau rissolés, jambon cru, oignon, poivron rouge, ail, concentré de tomate, huile d'olive, vin blanc, thym et laurier.
- La tartiflette : Pomme de terre sautée avec des oignons, lardons et graisse d'oie, Reblochon fondu sur le dessus, servis avec de la salaison de pays et salade verte.
- Les moules frites : Moules cuites au bouillon, courgette, tomate, aubergine, ail, oignon, vin blanc, thym et laurier accompagnée de frite.

Les plats traditionnels du monde

- La Paella Espagnole : Poulet, merguez, chorizo, encornet, blanc de seiche, crevette, moules, poivron, tomate, carotte, petit pois, riz, citron.
- La Jam balaya : Poulet, riz, crevettes, boulettes de bœuf, chorizo, Jambon blanc, noix de coco, ananas frais, tomates, poivrons, piment doux, paprika,
- La Carbonnade Flamande : portion de bœuf, lard fumé, oignon, pain d'épice le tout mijoté à la bière brune, accompagné de pomme de terre sautée et fines herbes.
- Le Couscous berbère: Poulet, merguez, boulette de bœuf, courgette, navette, carotte, pois chiches, céleri, tomates, semoule moyenne, raz el han out.
- Le Chili Con Carne Texan : Bœuf haché, haricot rouge, poivron, tomate, huile d'olive, piment de Cayenne.
- Le Rougail saucisse Réunionnais : Saucisse fraîche, Saucisse fumée, tomate, épice, riz créole.
- Les Lasagnes italienne

Conditions :

Tous nos plats sont cuisinés maison, nous pouvons nous déplacer et cuisiner sur place la plupart des plats proposés, sauf les lasagnes. Pour cela un minimum de 120 personnes adulte est demandé, pour un nombre inférieur et en fonction des plats et de la distance il y a une possibilité de livraison.

Les Planchas, 43150 Laussonne

Tél : 04 71 05 03 04 - Mobile : 06 51 21 62 56

Email : aubergedesplanchas43@gmail.com - Site internet : www.aubergedesplanchas43.com