



BiStrot et Traiteur

CHEF CAVANI



Menu du mois d'avril 2024

Formule du mardi au vendredi : plat du jour et sa garniture 10.50 €

Livraison 5 € dans un rayon de 3 km - 8 € Au-delà

Mardi	2	Ballotine de volaille fermière aux châtaignes	
Mercredi	3	Chou farçis	
Jeudi	4	Jambon grillé, sauce gribiche	
Vendredi	5	Terrine de poisson, sauce champagne	
Samedi	6	Couscous	17.00 €
Mardi	9	Raviolis de ricotta, jus de volaille	
Mercredi	10	Porc orloff	
Jeudi	11	Fricassée de volaille, gratin de pommes de terre	
Vendredi	12	Quenelle de brochet, bisque de homard	
Samedi	13	Ragoût de veau, sauce moutarde, asperges et tagliatelles	16,50 €
Mardi	16	Cuisse de lapin à la provençale, écrasé de pomme de terre	
Mercredi	17	Poulet au curry, riz madras	
Jeudi	18	Hachis parmentier	
Vendredi	19	La truite en déclinaison de chou-fleur	
Samedi	20	Penne alle vongole	15,50 €
Mardi	23	Petit farçis niçois	
Mercredi	24	Carré de porc fermier à la sauge	
Jeudi	25	Raie à la grenobloise	
Vendredi	26	Poulpe à la niçoise	
Samedi	27	Pavé de saumon aux agrumes	16.00 €
Mardi	30	Epaule d'agneau confite, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et thym	

900 route de Cannes- 06560 Valbonnes
contact@bistrotetraiteur.com - www.bistrotetraiteur.com
04 93 75 63 57

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes