

TRAITEUR

- LA GARDOULENNE -

VILLEDIEU

Chorizo mi-crème mi-tomate

Chorizo en rondelles poêlé, tomate, oignons, romarin, crème fraîche, courgettes, riz.

Paella Valenciana

Paella de viande et légumes. Poulet, porc, lapin, poivrons, ail , tomate, haricots plats d'Espagne, petits pois.

Patatella

Déclinaison de Paella royale à la pomme de terre en brunoise (mini cubes) à la place du riz. Garniture poulet calmars moules poivrons haricots plats.

Petit épeautre bio à l'échine de porc et légumes frais

Petit épeautre bio de Sainte Jalle, échine de porc en petits morceaux, ail, oignons, tomate, vin blanc, poivrons, artichauts, petits pois, champignons de Paris frais, pois chiches.

Sauté de volaille aux champignons

Filet de volaille, oignons, céleri, champignons de Paris, mélange forestier dont cèpes, vin blanc. Servi avec un petit épeautre ou Riz au beurre.

Duo de saucisses et purée au Cantal

Saucisses artisanales dorées aux oignons et vin blanc, purée maison ! Pomme de terre, crème fraîche, beurre et Cantal. Servie avec une embeurrée de choux frais.

Risotto à la crème de truffe

Petits légumes dorés à l'huile d'olive (courgettes carottes poireaux)
Crème fraîche aromatisée à la truffe. Filets de Poulet en aiguillettes aux oignons et à la crème. Riz Arborio.

Colombo de Poulet

Cuisse de poulet tomate ail oignons gingembre frais carottes servie avec une timbale de riz blanc à l'huile d olive et accompagnée d'une compotée de haricots rouges et oignons.

Les Moules Frites

À base de moules d'Espagne arrivage du jour et de frites fraîches. Plats préparés et servis sur place.

À la Philou : huile d'olive, ail, tomate, jambon cru, mozzarella, moules d'Espagne.

À la crème : huile de tournesol, ail, vin blanc, crème fraîche, persil frais, moules d'Espagne.

Tajine de Poulet au citron confit

Haut de cuisse de poulet servie avec pommes de terre fraîches, carottes en rondelles, courgettes, olives, oignons, citrons confits, pois chiches, tomate, raz el hanout.

Poulet Gardoulenne aux légumes frais (Basquaise amélioré)

Haut de cuisse de poulet, poivrons, oignons, tomate, olive de Nyons. Aubergines, céleri, huile d'olive. Servi avec un riz blanc à l'huile d'olive.

Fideua

La Fideua tire son nom des « Fideos », petites pâtes espagnoles dont le nom signifie « vermicelles ». Cuisinée exclusivement à l'huile d'olive et au safran véritable, notre Fideua se compose de calmars (120 gr minimum par personnes), de moules, de Gambas 3 jolies pièces par personne, de tomate, poivrons, ail et oignons, haricots verts plats d'Espagne. Possibilité de rajouter des noix de Saint-Jacques voire de la lotte. Une variante à la viande et possible, nous consulter.

La Paella Royale

Haut de cuisse de poulet, calmars, moules, Gambas (calibre 30/40), haricots verts plats d'Espagne, ail, tomate, poivrons rouges.

La Paella peut également se décliner avec d'autres ingrédients éventuellement, exemple: artichauts et noix de st jacques et option champignons frais et échine de porc en petits morceaux (ma préférée), voire sans viande ou autre viande ou fruits de mer exclusivement... naturellement. La Paella aux légumes, un must authentique original et fabuleuse. Poivrons, pois chiches, haricots plats, champignons frais, artichauts. Copieusement garnie (comme toujours).

Le Chili con carne garanti pur boeuf

Poivrons, oignons, ail, tomate, boeuf haché frais de boucher, haricots rouges. Sans poivre et sans piment! Un pot de sauce Harissa fraîche est mis à disposition à côté du plat pendant le service. Servi avec du riz blanc à l'huile d'olive.

Poulet au curry

Filet de poulet braisé à la poêle au curry. Petites rondelles de carottes émincées, oignons, champignons frais, crème fraîche. Servi avec du riz blanc à l'huile d'olive.

Les Pâtes

Nos plats de pâtes sont confectionnés avec des grosses PENNE RIGATE et des CONCHIGLIE.

À la Philou : filet de poulet émincé et braisé à la poêle avec une pointe d'ail, crème fraîche, champignons frais, olives noires.

À la Juktor : tomate, ail, basilic, champignons frais, olive noires et jambon cru SERRANO d'Espagne.

Tartiflette

Pommes de terre fraîches, oignons, lardons, crème fraîche, reblochon au lait
Cru, vin blanc.

Navarin d'agneau

Agneau (gigot en morceaux), carottes, haricots verts, ail, oignons, tomate, panais, céleri. Servi avec une polenta à la Provençale (thym, romarin, ail, tomate) ou une semoule au beurre.

Zarzuela Gardoulenne

Calmars, Moules, Gambas, Saint-jacques, ail, oignon, tomate, vin blanc, haricots plats d'Espagne, poivrons, pommes de terre. Cuisiné exclusivement à l'huile d'olive et au safran véritable.

Frita à l'agneau (ou au lapin)

Côtelettes d'agneau ou râble de lapin, poivrons, oignons, tomate. Huile d'olive. Servi avec un riz blanc à l'huile d'olive ou une semoule au beurre.

Gardianne de Taureau

Viande de taureau de Camargue certifiée AOP, carottes, oignons, tomate, céleri, lardons salés, vin rouge côtes du Rhône. Servi avec un riz blanc à l'huile d'olive ou pommes de terre vapeurs.

Saucisse Provençale aux lentilles vertes du Puy

Poireaux, carottes, oignons, pommes de terre, tomate, poitrine salée, saucisse provençale artisanale (Ets Alazard Tarascon) lentilles vertes du Puy, thym, laurier.

Potée au chou

Choux vert, navet, carotte, poireaux, pomme de terre, poitrine salée, saucisse provençale artisanale (Ets Alazard Tarascon) oignon au clou de girofle, thym, laurier, safran.

Couscous

Peut se décliner avec une ou plusieurs viandes... Agneau, poulet, boulettes de viande, merguez. Carottes, courgettes, oignon au clou de girofle, pois chiches, navets. Servie avec une semoule au beurre.

Egalement possible, Soupe au Pistou, Choucroute Alsacienne, Aioli...

Pour d'autres demandes n'hésitez pas à nous consulter.

Les tarifs sont en fonction du plat et de la prestation demandée. (livraison, service, vaisselle...).

Toutes nos parts sont généreuses et copieusement garnies.

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais.

Votre budget reste notre préoccupation première et comme d'habitude nous ferons tout pour vous satisfaire au mieux.

Pour toute question, 06 72 50 65 27