

Les cocottes du week-end

Mars et Pâques

« *Et ça continu encore et encore... Ce n'est que le début d'accord, d'accord...* » et nous ne savons toujours pas jusqu'à quand nous ne pourrons pas vous accueillir autour de nos tables ! Alors nous allons continuer à vous proposer, chaque fin de semaine, un plat de partage servi en cocotte facile à réchauffer et qui vous permettra de vivre un instant gourmand à la maison. Et pour encore plus de gourmandise, Sandrine va pâtisser un généreux et délicat dessert dont elle a le secret...

Pour les 6 et 7 mars 2021

Bourride de baudroie :

Pour commencer la soupe, les croutons, le fromage, la rouille

Ensuite, la baudroie, les pommes de terre, la rouille

Tartelette « nid d'abeille », orange et miel

Pour les 13 et 14 mars 2021

De fabrication maison, un saucisson Lyonnais aux pistaches
en brioche dorée et jouflue, sauce moutarde

Gratin de pommes de terre aux cèpes séchés d'Ardèche

Bugnes de mi-carême, marmelade de banane caramélisée et flambée au rhum

Pour les 20 et 21 mars 2021 : c'est le printemps !!!

Caillette de printemps aux herbes sauvages caramélisée dans ses sucs

Asperges et autres légumes primeurs pour une jardinière fraîche et cocolée

Riz à l'impératrice aux premières fraises de pays

Pour les 27 et 28 mars 2021

Tajine d'agneau aux petits légumes primeurs de printemps, sauce carotte et cumin

Verrine de biscuit pistache, mousse de fromage blanc, confit de fraise à la rose,
gelée de fleurs

De quoi ravir vos papilles !

Pour le vendredi 2 et le samedi 3 avril 2021

En attendant Pâques

Un classique koulibiac de truite de la Sorgue
Petit pois à la Française aux lardons d'anguille fumée
Beurre blanc relevé d'un trait de kirsch

Charlotte « rose » aux fraises de Pays

Pour le dimanche 4 et le lundi 5 avril 2021

Le menu de Pâques

Pour amuse-bouche, les œufs bios et gourmands

Un grand classique printanier de la petite Maison :

La charlotte d'asperge garnie de chair de tourteau liée d'une mayonnaise légère à
l'aneth et à la pomme verte

Epaule d'agneau de lait farcie au vert et rôtie sur un lit de foin

Croquettes de pomme de terre aux cèpes secs et tome fraîche

Jus d'agneau à l'ail des ours

*Et pour ceux qui n'aiment pas l'agneau, je vous propose un paleron de veau doré dans ses
sucs et servi aussi sur un lit de foin*

Gourmandise de Pâques au chocolat

Mignardises

Les prix :
25 euros la portion pour la cocotte
6 euros la portion de dessert

Pour le menu du dimanche et lundi de Pâques :
60 euros

Payement par chèque ou espèces

Pour accompagner votre plat nous vous conseillons de choisir un vin sur notre carte des vins. Une réduction de 25% sera accordée sur le prix affiché.

Commande à retirer à la Petite Maison de Cucuron, place de l'étang
84160 Cucuron

Le samedi et le dimanche de 11h00 à 17h00 afin de respecter le couvre-feu
*Toutefois l'organisation pourrait être changée suivant de nouvelles directives sanitaires
Ce dont nous ne sommes pas à l'abri...*

Pour passer commande : au plus tard 48 heures à l'avance avant votre retrait :

Par mail à info@lapetitemaisondecucuron.com

Par téléphone ou SMS au 06 60 88 84 26

Sur la messagerie de notre page Facebook « La Petite Maison à Cucuron »

Merci, prenez soin de vous et à très vite...

