



PLATS UNIQUES

A EMPORTER - LIVRER - SERVIS

Portable : 06.99.56.70.05

@ : polo.papilles@gmail.com

Cassoulet Toulousain Min 10 Pers 13,00€ La Part

Haricots blancs à la tomate, Saucisse, saucisson à l'ail, Tranche de lard, Manchon de canard confit.

Fondant de porc (Joue) Min 10 Pers 13,00€ La Part

Sauce cidre, Sauce Dijonnaise, servie avec une poellée de pomme de terre

Joue de bœuf Bourguignonne Min 10 Pers 13,00€ La Part

Servie avec une poellée de pommes de terre

Magret de canard Min 10 Pers 13,00€ La Part

Sauce poivre, Sauce Andalouse, Sauce crème Balsamique, Servie avec une poellée de pommes de terre

Suprême de Pintade Min 10 Pers 13,00€ La Part

Sauce forestière, Servie avec une poellée de pommes de terre

Saute de dindonneau Min 10 Pers 12,00€ La Part

Aux petits oignons, servie avec des petits pois à la Française

Blanquette de veau à l'ancienne Min 10 Pers 13,00€ La Part

Servie avec du riz

Bœuf Bourguignon Min 10 Pers 13,00€ La Part

Servi avec des pommes de terre vapeurs

La Papillade Min 20 Pers **13€ La Part**

Pomme de terre, Epices, Dignions/Echalottes, Poivrons, Tomate, Petits pois, Courgettes, Saucisse, Jambon fumé en morceaux, Filet de poulet + Sauce

La «Papillade de l'océan» Min 20 Pers **13€ La Part**

Pomme de terre, Dignon, Poivrons, Tomates, Petits pois, Moules, Crevettes, Encornets en persillade, Chorizo, Cuisse de poulet

Jambalaya Min 40 Pers **13,50€ La Part**

Riz, Dignons, Poivrons, Tomate, Petis pois, Crevettes, Moules, Saucisses fumée, Jambon fumé, Ananas, Epices, Filet de poulet + Sauce.

Paëlla Royale Min 40 Pers **13,50€ La Part**

Riz, Dignons, Tomates, Poivrons, Petits pois, Moules, Crevettes, Encornets en persillade, Chorizo, Epices, Cuisse de poulet

Paëlla Del Mar Min 40 Pers **17,00€ La Part**

Riz, Dignons, Tomates, Poivrons, Petits pois, Moules, Crevettes, Encornet en persillade, Filet de Merlu et Saumon, Sauce langoustine, Chorizo, Epices

Tajine de Poulet Min 10 Pers **12,00€ La Part**

Poulet, Dignons, Ail, Citron confit, Coriandre, Piment, Abricot sec/Epices, Olives, Amandes, Carottes, Sémoule

Couscous Royale Min 10 Pers **15,00€ La Part**

Agneau, Poulet, Merguez, Sémoule, Epices, Carottes, Navets, Céleri branche, Tomates, Courgettes (Boulette de boeuf en supplément : 1,50 €)

Rougail Saucisses Min 10 Pers **11,00€ La Part**

Saucisse fumée, Dignons, Epices, Tomates, Sauce, Riz cuisiné.

Chili Con Carne Min 10 Pers **11,00€ La Part**

Viande de boeuf, Haricots rouges, Tomates, Riz, Maïs, Epices.

Poulet Basquaise Min 10 Pers **11,00€ La Part**

Cuisse de poulet, Tomates, Poivrons, Dignons, Sauce, Riz cuisiné

Colombo de porc Min 10 Pers **12,00€ La Part**

Moelleux de porc, Dignons, Echalottes, Epices, Piment, Ananas, Riz

Lasagne Bolognaise Min 10 Pers **11,00€ La Part**

Lasagne, Viande hachée de boeuf, Dignons, Tomates, Sauce, Persil

Choucroute de la Mer Min 10 Pers **17,00€ La Part**

Choux, Pomme de terre, Dignons, Crevettes, Moules, Langoustines, Saumon, Merlu, Calamars, Sauce safranée.

Carbonade de Boeuf à la bière Min 10 Pers **12,50€ La Part**

Paleron de boeuf, Dignons, Bière brune, Sauce, Servie avec frites maison, ou écrasé de pomme de terre

Tartiflette Min 10 Pers **11,00€ La Part**

Pomme de terre, Lardons, Reblochon, Vin blanc, Crème

PLANCHE A APERO



- Planche à Apéro «POLO»
Assortiment Charcuterie + Fromage
Crudités et condiments

7 €/La Part
Minimum 8 Personnes

- Planche Apéro «Papilles»
Assortiment de charcuterie fine
Fromage (Pont CAILLAUD St Père En Retz) - Charcuterie Fine
Mozzarella aux fruits + Houmous + Tzatziki
Crudités et condiments

10 €/La Part
Minimum 8 Personnes

A commander 48 heures à l'avance

Portable : 06.99.56.70.05

@ : polo.papilles@gmail.com

BUFFET FROID

19,00 € par personne



Salades composées (2 aux choix)

- **Salade Piémontaise** (Jambon ou Thon)
- **Salade Niçoise**
- **Salade Coleslaw** Choux blanc, Carottes
- **Salade de choux et lardons**
- **Assortiment de crudités** Légumes de saison
- **Salade Italienne** Tomates séchées, Mozzarella, Jambon sec, Sauce Balsamique, Roquette
- **Salade Tagliatelle de la mer**
- **Salade de champignons et lardons**
- **Taboulé à l'orientale**
- **Salade Grècque** Tomates, Comcombre, Olives, Feta
- **Salade Vietnamienne** Carottes, Crevettes, Soja, Choux Chinois Comcombre
- **Salade Nordique** Pommes de terre, Saumon, Carottes, Courgettes, Dignons, Crème ciboulette
- **Salade fermière** Salade, Tomates, Oeufs, Emmental, Emincé de poulet, Jambon sec

BUFFET FROID



Charcuterie (2 aux choix)

- Mousse de foie
- Mousse de foie de canard
- Rillettes
- Pâté de campagne
- Jambon blanc
- Salami
- Saucisson à l'ail
- Saucisson sec

Viandes (2 aux choix)

- Rôti de boeuf
- Pilon de poulet
- Emincé de poulet
- Rôti de porc

Garnitures

Salade verte et chips

Option : Poellée de pommes de terre (Supplément 2€)

BUFFET FROID



Plateau de fromages (3 aux choix)

- Camembert
- Gruyère
- Saint Nectaire
- Chèvre
- Brie

Desserts aux choix

- Tartelettes aux fruits
- Salade de fruits frais
- Réductions sucrées (Supplément 2€)

COCKTAIL DINATOIRE

1.60 € La Verrine



- **Verrine de brocolis au pesto**
- **Verrine de carottes au cumin et mousse de chèvre**
- **Verrine d'avocat chair de crabe, crème ciboulette tomate**
- **Verrine mousse de petits pois, pétoncle**
- **Verrine mousse de choux fleur au lait de coco, jambon sec**
- **Verrine échalotte, pomme, noix et boudin blanc**
- **Verrine fraîcheur au thon**
- **Verrine rougail crevettes**
- **Verrine saumon, concombre crème**
- **Verrine jambon, vache qui rit et éclats de cacahuètes**
- **Verrine Tiramitsu à la betterave**
- **Verrine poireaux, poulet, pommes**
- **Navette crème de moutarde, filet mignon**
- **Navette crème de citron, saumon fumé**
- **Verrine oeufs mimosa**
- **Verrine de brebis à la menthe, gazpacho jambon cru**
- **Verrine oeufs brouillés, petits pois, moutarde, jambon grillé, miel**