

# CARTE REPAS EXCEPTIONNELS

---

**SIVURS**



**SIVURS**  
43 rue des Pas Sages  
ZAC les Clauts  
31 320 Pechabou  
Tel: 05 61 81 79 73  
Fax: 05 61 27 24 93

## Plat apéritif

Assortiment de feuilleté ( <i>minimum 30 personnes</i> ) .....	30 €
Pizza découpée ( <i>100 parts</i> ) .....	13 €
Pain surprise campagnard ( <i>50 tranches minimum</i> ) .....	32 €
Canapés ( <i>140 unités</i> ) .....	35 €

---

## Entrées minimum 15 personnes

Tomate Mozzarella .....	3 €
Salade de cabécou .....	4 €
Salade niçoise .....	3 €
Salade de pâtes .....	2 €
Taboulé .....	1 €
Crudités (3 variétés) .....	2 €
Salade gersoise (gésiers, magret, graton).....	4 €
Salade de fruits de mer .....	3 €

---

## Plat minimum 15 personnes

Cassoulet .....	5 €
Choucroute .....	6 €
Paëlla .....	6 €

---

## Viande minimum 15 personnes

Cuisse de canard confit .....	4 €
Gibier en sauce selon saison .....	6 €
Filet mignon à la moutarde à l'ancienne .....	5 €
Grenadin de veau Bordelaise .....	6 €
Pavé de biche grand veneur .....	6 €
Gigot d'agneau à l'ail .....	5 €
Aiguillette de canard au poivre .....	5 €
Pintade grand-mère .....	5 €
Demi coquelet .....	4.5 €

---

## Poisson (*minimum 15 personnes*)

Cassolette de st Jacques .....	5 €
Assiette de la mer (saumon fumé, scampi, tartare de saumon) .....	6 €
Saumon Bellevue .....	4 €
Lotte au poivre vert .....	5 €
Pavé de brochet et crème de crevette.....	5 €

---

## Légumes (*3 au choix*) .....2 €

Dauphines
Pois gourmands
Tomates rôties
Gnocchis poêlés
Pommes sarladaises
Pommes vapeurs (civet)
Pomme Duchesse

---

## Assortiment de fromages

*40g/personne..... 2 €*

---

## Dessert

Blanc manger fraises des bois.....	3 €
Calisson .....	3 €
Moelleux au chocolat .....	2 €
Lingot café chocolat .....	2 €
Charlotte aux fruits rouges .....	2 €
Charlotte abricot.....	2 €
Sablé chocolat praliné .....	3 €
Croquant poire caramel .....	3 €
Marbré caramel .....	2 €
Eclat chocolat framboise .....	3 €
Sapin mousse chocolat blanc .....	2 €
Sablé mangue ananas .....	2 €
Opéra .....	2 €
Nougat glacé pâtissier .....	3 €
Omelette norvégienne .....	2 €

## Plateau repas

Tarif 5 € / 7 € / 9 €

---

*Nouveau packaging de luxe +3€*



*Plateau repas individuel micro-ondable - photo non contractuelle*

*Pain compris*

*Le vin peut être fourni en supplément du repas  
Nous pouvons vous prêter la vaisselle du SIVURS*

*L'équipe du SIVURS*

# Menu à 10 €

*Salade de cabécou au miel*

*ou*

*Crudités (3 sortes)*

*ou*

*Assiette de charcuterie de Campagne*

---

*Confit de Canard*

*Pommes sautées*

*ou*

*Gigot d'agneau à l'ail*

*Haricots verts*

*Pommes dauphines*

*ou*

*Saumon sauce aux poireaux*

*Riz parfumé*

---

*Tarte tatin*

*ou*

*Moelleux au chocolat*

*ou*

*Salade de fruits*

# Menu à 14 €

*Saumon fumé sur toast*

*ou*

*Foie gras au sel de Guérande*

*ou*

*Charcuterie de Campagne*

*ou*

*Salade Gersoise*

---

*Aiguillettes de canard sauce au poivre*

*ou*

*Sauté de gibier selon saison*

*ou*

*Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne*

*Et*

*Gratin dauphinois - haricots verts en fagots - Tomates rôties*

---

*Plateau de fromage*

*ou*

*Opéra*

*ou*

*Feuillantine au chocolat*

*ou*

*Charlotte aux fruits rouges*

# Menu à 18 €

*Salade terre - mer (foie gras/saumon/crevette)*

*ou*

*Assiette de charcuterie de canard*

*ou*

*Carpaccio de bœuf*

-----

*Friand de noix de Saint Jacques*

*ou*

*Saumon sauce champagne*

*ou*

*Cassolette de rouget*

-----

*Pavé de cerf / biche sauce marchand de vin*

*ou*

*Grenadin de veau*

*ou*

*Cuisse de porcelet aux pruneaux*

-----

*Gratin dauphinois - Haricots verts en fagots - Tomates rôties*

-----

*Plateau de fromage*

-----

*Omelette norvégienne*

*ou*

*Spécul'o aux pommes*

*ou*

*Eclat de chocolat à la framboise*