



La  
vida  
locale

## Buffets Automne Hiver 2023

### A la Bonne Franquette

*Produits d'ici, couleur locale*

**16,50 € TTC/pers**

### En voyage !

*Produits d'ici, saveurs d'ailleurs*

**21,00€ TTC/pers**



Chers gourmands,

Pour cette saison Automne-Hiver 2023/2024 Cuisinette vous invite plus que jamais à vivre la *Vida Locale* : produits locaux de saison collectés auprès de nos producteurs préférés, spécialités intemporelles, revisitées ou carrément transportées vers un ailleurs détonnant...

A table !

*Cuisinette, Traiteur Tout Terrain*



## *Buffets Automne Hiver 2023*

### *Carte*

#### **A la Bonne Franquette**

- **Galettes de pomme de terre** en trois façons (ail des ours, truite fumée, tomate confite)
- **Crottins de chèvre** frais aromatisés (agrumes, herbes fraîches, graines de courge...)
- **Planches de Charcuteries** (jambon cru, saucisson sec, coppa, andouillette au lard)
- **Paniers de Légumes** à croquer et **Mini saucisses** de veau bio, mayo maison
- **Mini-salade de saison** : Piémontaise au jambon cuit et herbes fraîches

**Muffin** amandine pomme

**Cheesecake** coulis fruits rouges

**Brownie** chocolat noir caramel beurre salé

Pain baguette de Tradition compris

**16,50€ TTC / personne**

.....

#### **En voyage !**

- **4 Canapés** (Choux salés Tomate confite et Bleu-noix, Palmiers comté-carvi et moutarde-crème)
- **Ardoises de Makis VG** (radis/roquette, carotte coriandre)
- **2 verrines** (Potimarron et chips de jambon cru, Betterave liégeoise au sésame)
- **3 Mini salades** (Pomme-poulet au Curry, Bobun bœuf mariné, Lentilles vertes-truite fumée)
- **2 Mini burgers** (Thaï au porc au gingembre et VG à la mozzarella )

**Mini pavlova** fruits rouges

**Pana cotta** sésame noir mangue

**Brookie** aux noisettes

**21,00€ TTC/pers**



### *Options :*

Adaptation possible de la carte en tout végétarien

Animations en extérieur :

Fritures (falafels de lentilles, crottin frit, carpe panée, pakoras de légumes...)

Plancha (Pièces de bœuf à partager, brochettes, burgers minute...)

Feu de bois (Marmites à foyer fermé, barbecue...)

Boissons :

Avec ou sans alcool

Café, thé, tisanes

Boissons en bonbonne libre service ou servie au verre

Une idée derrière la tête ? Nous sommes ouverts à toute proposition de personnalisation, n'hésitez pas à nous consulter.

...



Nos menus sont élaborés à partir de produits frais de saison, fournis par des producteurs locaux dont une grande partie travaille en agriculture biologique.  
Certains des ingrédients annoncés sont susceptibles de varier suivant les aléas de production et d'approvisionnement.

Céréales, graines bio (Epeautre, Quinoa, Pois cassés, Graines de courges, Graines de lin, épices...)  
**ABGraines**, Rians

Légumineuses bio (Lentilles, pois chiches, haricots...)  
**GAEC du Coudray**, Civray, **Mon Cher Bio**, Baugy, **Abgraines**, Rians

Pâtes bio (aux lentilles, saveur tomate, saveur curry...)  
**Les Gourmandes Bio**, Feux

Fromage de chèvre bio  
**Ferme Billon-Sardonnet**, Allouis

Porc (Charcuterie, lard fumé, viande fraîche)  
**Porc Fermier d'Auvergne plein air**

Volailles (poulet)  
**ESAT du Bergerat**, Vesdun

Légumes bio  
**ESAT du Bergerat**, Vesdun, **Ferme des Beaux regards**, Bourges, **Aux jardins du Soubeau**, Morthomiers

Fruits bio (Pomme, poire...)  
**Coteaux de Haute Brune**, St Georges sur Moulon

Farine bio  
**Ferme de Rechignon**, Rians

Viandes bio  
**Les Viandes du Bourbonnais**, Bourbon l'Archambault

Poissons  
**Fish Brenne**, Pouligny Notre-Dame

...