



La Croix Spa
Tel: 0033 5 45 89 35 87

Recherche@LaCroixSpa.fr

Si vous voulez un repas, livré à votre gîte, pour le soir de votre arrivée, ou bien pendant votre séjour, veuillez nous contacter avec vos choix au plus tard, une semaine avant votre arrivée à La Croix Spa.

Les repas sont préparés par une traiteur locale de bonne réputation.

Les repas sont présentés avec élégance dans les plats de service en porcelaine, pratique pour réchauffage pendant votre séjour.

Chèques à L'ordre de: Sam Armitage ou bien SVP d'avoir les espèces correct au moment de la livraison

Menu (Entrée + Plat + Dessert + du vin ou jus de fruit)

20€

<i>Entrée</i>	
Assiette trio de paté (foie de poulet, terrine de porc et maquereau fume)	
Timbale d'avocat et tomate	
Melon et jambon de Parme	
Salade de truite fumée	
Bruschetta au chèvre, tomate et basilic	
Feuilletes de saumon fumé et de crevettes	

<i>Plat</i>	
Filet mignon et jambon de serrano servi avec de la sauce poivre et des pommes de terre	
Tajine d'agneau servi avec du riz	
Tourte de boeuf à la bière, servi avec de la purée de pomme de terre	
Lasagne servi avec une salade	
Poulet kiev servi avec une salade	
Morue dans une sauce à la tomate, aux olives et aux herbes et des pommes de terre	
Foie de porc et bacon servis avec de la purée de pommes de terre,	
Poivre rouge farci (aux champignons, tomate seche, pesto vert, onion et fromage de chevre) servi avec une salade	
Ble avec courge butternut et tajine au citron servis avec du pain à l'ail	

TVA non applicable, article 293 B du CGI

<i>Dessert</i>	
Assiette de fromage	
Verrine au chocolat et aux marrons,	
Bagatelle framboise et amaretto	
Pavlova (aux fruits de saison)	
Chocolat brownie	
Tiramisu	
Mousse au citron	
Mousse au chocolat	

Veillez choisir du vin ou des jus de fruits:

(1 bouteille pour 4 personnes, 2 choix du vin/jus de fruits pour 6/8 personnes)

Vin: Rouge, Blanc, Rosé

Jus de Fruits: Pomme, Orange, Tropical

Formule Enfant (jusqu'a 10 ans; Plat + Dessert +boisson) 10€

<i>Plat</i>	
Spaghetti bolognese	
Haché parmentier	
Saucissons et purée de pomme de terre	
Goujons de poisson ou de poulet servi avec des pates et des crudités	

<i>Desserts</i>	
Brownie	
Glace (chocolat ou vanille) et jelly (fraise ou framboise)	
Mousse au citron	
Mousse au chocolat	

Veillez choisir 1 jus de fruit pour les enfants: Pomme, Orange, Tropical

Veillez noter:

- **Conseils Allergie:** les repas peuvent contenir du gluten, des noix et des produits à base du lait et d'oeufs. Penser à nous contacter en cas de besoins spécifiques.
- **Commander au moins 48hrs avant la livraison**
- **Commande minimum pour 4 personnes**



La Croix Spa
Tel: 0033 5 45 89 35 87

Recherche@LaCroixSpa.fr

Pour fêter une occasion spéciale ou tout simplement pour répondre à vos besoins quotidiens de restauration au cours de votre séjour à La Croix Spa – notre traiteur Sam Armitage est heureuse de se mettre à votre service.

*Buffets: le déjeuner ou le soir à partir de 15 € par personne
(pour un minimum de 8 personnes)
Les buffets comprennent les plats principaux et les desserts
(boissons non comprises)*

*Porquoi ne pas profiter des services d'un véritable chef de cuisine?
(tous vos besoins pris en charge, serveuses, nettoyage et vaisselle, diner dans votre gîte ou à l'extérieur; sur votre terrasse ou votre endroit préféré à La Croix Spa*

Contactez Paula pour discuter de besoins ☺

