



GUILLAUD
Traiteur
CUISINE D'ISÈRE ET D'AUJOURD'HUI

Prochain menu
à thème

Lundi 9 mai

Menu alternatif

semaine du 2 au 8 mai

Lundi

Taboulé

Saucisse de Toulouse locale
(Saucisse de volaille au jus)

Ratatouille

Fromage

Fruit



Mardi

MENU AMERICAIN

Coca

Salade californienne

Nugget's et wing's de poulet
& ketchup

Potatoes

Brownie maison
et crème anglaise

Connaissez-vous la recette de mon brownie « maison » ?

Faites fondre 250 g de chocolat cassé en morceaux avec 150 g de beurre. Pendant ce temps, battez 3 œufs avec 150 g de sucre, jusqu'à ce que ce mélange blanchisse. Ajoutez 60 g de farine, un sachet de sucre vanillé. Mélangez tous ces ingrédients et ajoutez des noix cassées. Versez la pâte dans un moule et faites cuire à 180° C (th 6) pendant 15 mn... et voilà, il n'y a plus qu'à déguster !



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Viande de porc né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Produit issu de l'agriculture biologique

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications selon
approvisionnement