

PLATS JOURNALIERS

Lasagnes à la bolognaise

Lasagnes végétariennes champignons et légumes croquants

Tomates farcies à la viande de pot-au-feu

Darnes de saumon

Ratatouille accompagnée de riz

Courgettes sautées à la menthe

Gratin Dauphinois

Gratin de potiron

PLAT DU JOUR 9 € 45

FORMULE PLAT DU JOUR 14 € 50

Plat du jour

+

Eau ou canette

+

Pâtisserie supérieure à 3 € 90
ou Salade de fruits frais

POT DE SALADE 200G 3 € 50

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR



Au Chardon Bleu est une entreprise familiale, née en 1989 à Grenoble, qui veille à conserver les goûts originels et authentiques des produits de nos régions.

Tous nos produits sont entièrement fabriqués par nos artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers et cuisiniers au sein de notre laboratoire grenoblois.

Chaque semaine nous proposons des plats cuisinés équilibrés et élaborés selon le marché du jour et les saisons.

Dans notre démarche de développement durable et du "Bien manger", nous progressons en faveur de circuits courts et d'une agriculture raisonnée.

Nous travaillons ainsi à partir de produits bruts sélectionnés en collaboration étroite avec nos producteurs et fournisseurs locaux.

-§-

ESPACE GOURMET REPUBLIQUE

11 rue de la République - GRENOBLE
04 76 42 36 67

ESPACE GOURMET ALSACE LORRAINE

23 avenue Alsace Lorraine - GRENOBLE
04 76 12 05 93

LA BOUTIQUE

27 avenue Albert 1er de Belgique - GENOBLE
04 76 87 36 49

PLATS CUISINÉS DE LA SEMAINE

Semaine du 01 au 06 juin 2020

Toutes les commandes sont à passer jusqu'à la veille 18h pour le lendemain.

En livraison ou à retirer dans l'une de nos 3 boutiques.



CHARDON
BLEU



Service Traiteur

04 76 87 45 08 / contact@auchardonbleu.com
www.auchardonbleu.com

Nos prix s'entendent TTC à emporter, hors livraison.



LUNDI 01 JUIN

Férié

Pentecôte

MARDI 02 JUIN

PLAT DU JOUR

Poulet au citron avec un tian de légumes et un risotto au parmesan

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR

Barquette fraîcheur aux légumes, œufs, thon, surimi

PETIT POT DE SALADE

Salade andalouse : riz, petits-pois, tomates, poivrons, courgettes, olives noires

MERCREDI 03 JUIN

PLAT DU JOUR

Hamburger de légumes bœuf / bacon avec des épinards
ou
Pavé de cabillaud en écailles de pommes de terre avec des épinards

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR

Terrine de thon aux légumes d'été avec une salade de légumes d'été

PETIT POT DE SALADE

Salade légumes d'été, petits-pois et parmesan

JEUDI 04 JUIN

PLAT DU JOUR

Aubergines farcies à la viande de pot au feu avec un gratin dauphinois

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR

Nuggets de poulet, sauce cocktail, coleslaw, pommes de terre vapeur

PETIT POT DE SALADE

Coleslaw

VENDREDI 05 JUIN

PLAT DU JOUR

Boulettes sauce tomate basilic
ou
Saumon au fenouil et aux tomates

Semoule au citron et aux herbes avec des courgettes à la menthe

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR

Artichaut à la mousse de saumon fumé avec des courgettes à la menthe et du riz pilaf

PETIT POT DE SALADE

Ratatouille froide au blé et à la menthe

SAMEDI 06 JUIN

PLAT DU JOUR

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR

PETIT POT DE SALADE