

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

BARQUETTE DU JOUR

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



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 25 au 30 mai 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

LUNDI 25 MAI

PLAT DU JOUR

Sauté de dinde au deux olives
Wok de légumes à la sauce soja et semoule aux épices.

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR

Cabillaud sauce citronnée
Riz parfumé tomates, crevettes, concombre, ananas,
noix de cajou.

PETIT POT DE SALADE

Salade de riz parfumé :
Tomates, crevettes, concombre, ananas, noix de cajou.

MARDI 26 MAI

PLAT DU JOUR

Ballotine de poulet aux petits légumes sauce curry
avec des courgettes à la menthe et du riz, pois
chiche, noix de cajou, oignons grillés.

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR

Tartelette antillaise
Courgettes menthe.

PETIT POT DE SALADE

Salade avocats, tomates, maïs.

MERCREDI 27 MAI

PLAT DU JOUR

Boulettes aux crevettes avec une poêlée de boulgour
aux poivrons et au curry et un flan aux carottes.

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR

Cabillaud aux olives et sauce à l'orange
Semoule, avocats, tomates, féta, olives noires

PETIT POT DE SALADE

Salade méditerranéenne :
Semoule, avocats, tomates, féta, olives noires.

JEUDI 28 MAI

PLAT DU JOUR

Lapin au citron avec une polenta forestière et un
méli-mélo de légumes.

PLAT DU JOUR FRAÎCHEUR

Pavé de saumon et sa salsa mangue avocat
Semoule à la menthe

PETIT POT DE SALADE

Salade avocat, mangue, tomates, oignons rouges.

VENDREDI 29 MAI

PLAT DU JOUR

Tomato burger et riz « méditerranée »
ou
Cabillaud sauce tomate au chorizo avec des
haricots-verts au beurre et un riz « méditerranée ».

PETIT POT DE SALADE

Penne rigate, artichauts, fèves surimi.

SAMEDI 30 MAI

PLAT DU JOUR

PETIT POT DE SALADE

BARQUETTE DU JOUR