





Tel : 05 56 01 03 65 • contact@pauillac-traiteur.fr


Maison Pauillac


UBER EATS

Menu Du 19 Au 25 Octobre 2020


	lundi 19 Octobre 2020	mardi 20 Octobre 2020	mercredi 21 Octobre 2020	jeudi 22 Octobre 2020	vendredi 23 Octobre 2020
Entrée du jour	<input type="checkbox"/> Taboulé aux olives	<input type="checkbox"/> Carottes râpées de la région	<input type="checkbox"/> Oeuf dur mayonnaise	<input type="checkbox"/> Salade de maïs	<input type="checkbox"/> Pizza au fromage
Plat du jour	<input type="checkbox"/> Fricassée de poulet  <input type="checkbox"/> Crèmeuse aux petits pois	<input type="checkbox"/> Côte de porc aux poivrons  <input type="checkbox"/> Pommes dauphines	<input type="checkbox"/> Boeuf au paprika <input type="checkbox"/> Pommes noisettes	<input type="checkbox"/> Blanquette de dinde aux marrons <input type="checkbox"/> Riz	<input type="checkbox"/> Rissollette de veau <input type="checkbox"/> Pommes vapeurs
Salade du jour	<input type="checkbox"/> Salade de pâtes, jambon, mimolette	<input type="checkbox"/> Salade de blé au thon	<input type="checkbox"/> Salade aux coeurs de palmier	<input type="checkbox"/> Salade mimosa	<input type="checkbox"/> Salade viking
Composition de la salade du jour	#N/A	Blé, riz, petits pois, haricots verts, thon, concombres, tomates	Salade, palmiers, épaule, tomates, concombres, maïs, sauce salade	Riz, salade, épaule, œuf, emmental, tomate, mayonnaise, kechup	Salade, concombres, saumon, œufs, tomates, citron
Dessert de la semaine	<input type="checkbox"/> Kiwi BIO	<input type="checkbox"/> Kiwi BIO	<input type="checkbox"/> Kiwi BIO	<input type="checkbox"/> Kiwi BIO	<input type="checkbox"/> Kiwi BIO
Dessert du jour	<input type="checkbox"/> Tarte au citron	<input type="checkbox"/> Fromage blanc sur coulis de fruits	<input type="checkbox"/> Crème Dessert	<input type="checkbox"/> Riz au lait maison	<input type="checkbox"/> Fromage blanc Bio


Maison Pauillac - 27 rue Pomme d'Or - 33000 Bordeaux - www.pauillac-traiteur.fr - Tél. : 05 56 01 03 65 - commande@pauillac-traiteur.fr





Produit de France 

Circuit court 

* RAYER LA MENTION INUTILE

Nouvelle recette 

 Produit issue de l'agriculture biologique

Blanc de poulet basse température 
Jambon au torchon OU Jambon sec 
Longe de porc basse température 
Pièce du boucher
Steak haché 

Carottes persillées
Haricots verts
Pâtes au fromage
Potatoes maison
Pommes dauphines

Assiette Anglaise
Croque Monsieur Salade
Quiche Salade

Nous vous informons de la présence dans notre laboratoire de production des allergènes suivants :

Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anh.sulfureux/sulfites, Lupin, Mollusques.

Outre les présences de ces allergènes, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes

ou bien de traces qui seraient apparues lors de la fabrication ou provenant de nos fournisseurs

lundi 14 septembre 2020		mardi 15 septembre 2020		mercredi 16 septembre 2020		jeudi 17 septembre 2020		vendredi 18 septembre 2020		samedi 19 septembre 2020		dimanche 20 septembre 2020	
Taboulé de boulgour	188	Salade de pastèque et fêta	134	Salade de tomates à l'espagnole	35	Choux rouges vinaigrette	132	Fenouil et tomates à l'orange	100	Salade concombres et maïs	187	Radis à la croq'	8
Salami	90	Terrine de lapin aux noisettes	58	Mousse de canard	220	Surimi mayonnaise	58	Cervelas vinaigrette	63	Rillettes du Mans	82	Jambon sec	62
Pommes de terre à la grecque	177	Pommes de terre à la grecque	177	Pommes de terre à la grecque	177	Pommes de terre à la grecque	177	Pommes de terre à la grecque	177	Pommes de terre à la grecque	177	Pommes de terre à la grecque	177
Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	208	Poulet rôti	370	Emincé de boeuf barbecue	190	Sauté de porc aux champignons	236	Saumon mariné au gingembre	120	Faux-filet	130	Lapin à la moutarde	346
Oeufs pochés	108	Saucisses Grillées	342	Brochette de colin panée	320	Steak haché de boeuf	269	Jambonneau	96	Palette de porc fumée	226	Hachis parmentier maison	518
Tagliatelles	258	Haricots beurres	202	Potatoes maison au paprika	431	Riz	317	Pommes vapeurs	194	Choux de Bruxelles crème moutarde	303	Haricots verts persillade	159
Epinards béchamel	202	Purée au maroilles	416	Carottes à la crème	222	Fondue de poireaux au	273	Ratatouille	198	Lentilles au jus	217		
Haricots plats	74	Poêlée légumes printaniers	124	Fenouil braisé	69	Brocolis vapeur	46	Salsifis sautés au beurre	95				
Pommes dauphines	401	Flageolets	174	Purée de céleris	159	Petits pois au citron	151	Choux de Bruxelles crème moutarde	303				
Salade paysanne aux gésiers	249	Salade forestière	518	Salade de pâtes au melon,jambon et basilic	380	Salade viking	213	Salade de poulet coleslaw	330				
export	126	export	126	export	126	export	126	export	126				
Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80
Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79
Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78	Yaourt nature	50	Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78
Yaourt nature	50	Yaourt nature	50	Yaourt nature	50	Yaourt sucré	78	Yaourt nature	50	Yaourt nature	50	Yaourt nature	50
Fromage rouge	65	Rondelé aux noix	50			Tomme noire portion	64	Petit moulé	38				
Paris-Brest	117	Velouté fruit	117	Salade de fruits	62	Fromage blanc sur coulis de fruits	99	Compote Pomme Ananas	62	Pana Cotta maison	13	Pana Cotta maison	13
Pomme Royal Gala	54	Prunes rouges	50	Poire	69	Nectarine	43	Raisin blanc	72				
Pana Cotta maison	13	Pana Cotta maison	13	Pana Cotta maison	13	Pana Cotta maison	13	Pana Cotta maison	13				