



LA MAISON TATIN

TRAITEUR



NOS PLATS

- BLANQUETTE DE VEAU
- BŒUF BOURGUIGNON
- CASSOULET
- SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
- PAELLA
- CHOUCROUTE
- PARMENTIER DE BŒUF
- SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS
- ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME DE FOIE GRAS
- CARBONNADE DE BŒUF
- CONFIT DE CANARD
- ENDIVE BRAISÉE AU JAMBON
- PALERON DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE
- CUISSE DE POULET CHASSEUR
- ROUELLE DE PORC AU CIDRE ET POMME
- JOUE DE BŒUF CONFITE
- LASAGNE
- TOMATES FARCIES

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- GRATIN DAUPHINOIS
- ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
- TAGLIATELLES FRAÎCHES
- POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
- HARICOTS VERTS PERSILLÉS
- CAROTTES VICHY
- POMMES DE TERRE SARLADAISES
- GALETTE DE POMMES DE TERRE
- GRATIN DE CHOUX-FLEUR
- TOMATES PROVENÇALES
- GRATIN POMMES DE TERRE CHAOURCE
- FLAN DE LÉGUMES
- RIZ PILAF