

Les 12 à Table

L'art de vivre passe par l'assiette

Printemps Eté 2021

TVA 10%

Livraisons à partir de 8h30
Commandes jusqu'à la veille 18h00
06 99 75 94 74 - les12delarros@gmail.com

MATIN

Petit déjeuner healthy

Jus d'orange pressé du jour
Lait végétal
Poke bowls smoothie & Yaourt végétal
Granola
Pain aux céréales
Avocat
Oeufs brouillés
Infusion ou Rooibos

20 euros TTC / personne

Petit déjeuner classique

Jus d'orange pressé
Baguette traditionnelle
Beurre de Normandie bio
Confitures
Chocolatine & croissant
+ Thé (Damann), Café (mélange des 12 de Larros) et Chocolat au lait (bio)

15 euros TTC / personne

Brunch

Jus d'orange pressé
Baguette traditionnelle
Beurre de Normandie bio et confitures
Chocolatine & croissant
Tortilla bio
Poitrine de porc Noir de Bigorre Grillée
Fruit de saison en corbeille
Planche Charcuterie & fromages
Thé (Damann), Café (mélange des 12 de Larros) et Chocolat au lait (bio)

25 euros TTC / personne

Variante au poisson sur demande

Commandes 48h à l'avance
06 99 75 94 74 - les12delarros@gmail.com

MIDI ET SOIR

Menu 100% Bio

Tartare de tomates bio, chèvre frais & basilic

Poulet fermier rôti &
pommes de terre rôties au jus

Trilogie de fromages

Salade fruit bio & Finger maison

45 euros TTC / personne

Menu Bassin

Foie gras maison et Chutney

Saint Pierre au safran
Tagliatelles à l'encre de seiche

Plateau de fromages de nos terroirs

Canelé

32 euros TTC / personne

Menu de nos régions

Planche de charcuterie artisanale

Confit de canard et ses haricots

Tarte tropézienne

32 euros TTC / personne

Menu traditionnel

Salade César, oeuf mollet et pancetta
corse et parmesan

Boeuf sauté aux oignons

Ecrin citron

32 euros TTC / personne

Commandes 48h à l'avance
06 99 75 94 74 - les12delarros@gmail.com

MIDI ET SOIR

Pique-Nique Menu enfant

Salade de saison
Tomates basilic et burrata
Mini sandwich Rosbeef ravigotte
Club sandwich poulet
Pan Bagna
Craquantes aux pommes
50 cl Eau des Abatilles plate ou gazeuse
1/4 vin AOC Bordeaux supérieur
35 euros TTC / personne

Tomate mozzarella
Plat au choix
Lasagnes
Ou
Poulet croustillant purée maison
Dessert au choix
Brownies
Ou
Fruit de saison
15 euros TTC / personne

Informations additionnelles :

*Petit-déjeuners et brunchs livrés à l'heure convenu à votre gîte. Nos contenants sont consignés.
Nos cafés torréfiés par la Torréfaction d'Arcachon, brûlerie artisanale à la sélection fine et responsable. Les décaféinés proposés sont sans traitement chimique.
La restauration des 12 de Larros est assurée par les Toqués du Bassin.*