

Les petits princes à emporter
Mois de juillet 2020

Comment ça marche ?

Vous vous connectez sur notre site internet petits-princes.fr pour commander la veille avant 22h ou vous nous appelez au 01 41 47 87 61 et vous passez récupérer votre commande au restaurant 26 rue du Val d'Or le lendemain entre 11h30 et 13h30 ou entre 17h00 et 19h00 du mardi au samedi. Toutes nos préparations seront froides et à réchauffer chez vous selon les instructions qui vous seront transmises lors de la remise de votre commande.

Notre offre sera renouvelée régulièrement.

Envie d'un repas sur mesure pour un événement spécial ou juste pour le plaisir ? Appelez nous au moins 3 jours avant et définissons ensemble LE menu dont vous rêvez.

A très bientôt!

Le pain au levain des Petits Princes :
demi pain 750g / pain entier 1,5kg 7 € / 14 €

ENTRÉES

Gaspacho de tomate au vinaigre de framboise 7 €
Velouté glacé de petits pois à la menthe 6 €
Poireaux vinaigrette 7 €
Ceviche de maigre aux agrumes, poivrons & coriandre
En entrée ou en plat 10 € / 20 €
Notre terrine de campagne, pickles de légumes
(1, 4 ou 6 personnes) 7 € / 25 € / 38 €

PLATS

Caponata, crumble au thym 14 €
Cabillaud en croûte d'amandes & herbes,
purée de petits pois, fèves, citron 19 €
Sauté de volaille, riz pilaf 15 €
Paleron de bœuf confit, légumes de saison 18 €
Côte de bœuf de race normande laitière (1kg)
à cuire par vos soins 39 €

FROMAGES & DESSERTS

Comté millésime 300g 16 €
Biscuit chocolat, mousseline praliné cacahuètes, ganache
chocolat 9 €
Rhubarbe, fraises au sirop de verveine, chantilly
au fromage blanc 10 €
L'incontournable riz au lait à la vanille,
fruits secs & caramel au beurre salé
(1, 2 ou 4 personnes) 7 € / 12 € / 24 €

MENU A 25 €

ENTREES

Velouté glacé de petis pois à la menthe
OU
Poireaux Vinaigrette

PLATS

Sauté de volaille, riz pilaf
OU
Caponata, crumble au thym

DESSERTS

L'incontournable riz au lait à la vanille, fruits secs &
caramel au beurre salé
OU
Biscuit chocolat, mousseline au praliné cacahuètes, ganache
chocolat

LA CAVE DES PETITS PRINCES

| | |
|--|------|
| Champagne R&L Legras – Blanc de Blancs Grand Cru | 45 € |
| 2008 Veuve Clicquot rosé | 72 € |

VINS BLANCS

| | |
|--|------|
| 2018 Beaujolais blanc – Chardonnay Classique <i>Terres Dorées J.Paul Brun</i> | 16 € |
| 2018 Chablis Vieilles Vignes <i>GAEC De Oliveira Lecestre</i> | 18 € |
| 2018 Pouilly Fumé – <i>Domaine Treuillet</i> | 19 € |
| 2018 IGP Vin des Allobroges – Argile <i>Domaine des Ardoisières</i> | 21 € |
| 2017 Saint Romain – <i>Thierry & Pascale Matrot</i> | 30 € |

VIN ROSÉ

| | |
|---|----------------------------|
| 2017 AOP Côtes de Provence – Miraval Jolie-Pitt & Perrin | bouteille 19 € magnum 38 € |
|---|----------------------------|

VINS ROUGES

| | |
|--|------|
| 2018 Morgon Côte du Py <i>Domaine Steeve Charvet</i> | 16 € |
| 2018 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune <i>Domaine Vincent Bachelet</i> | 24 € |
| 2018 Vin de France – La Syrah à Papa <i>Domaine Stéphane Montez</i> | 14 € |
| 2017 Saint-Joseph – Terre d'Encre <i>Domaine Georges Vernay</i> | 45 € |
| 2018 Minervois – La Nine <i>Charlotte & Jean Baptiste Sénat</i> | 20 € |
| 2007 Côtes de Castillon <i>Domaine de l'Aurage – Caroline & Louis Mitjavile</i> | 46 € |

L'ensemble des plats proposés a été élaboré à partir de produits bruts transformés sur place avec amour en respectant des règles strictes d'hygiène telle que le port systématique de masque et de gants par l'ensemble du personnel.

Les Petits Princes – 26 rue du val d'or – 92150 SURESNES – 01 41 47 87 61

petits-princes.fr

Prix nets en euros – taxes incluse