



Chez Benoit

Maison BALARAN
depuis 1981

Maitre Artisan



Fabrication

Maison

Tel : 05.63.58.02.29

Menus 2025

Produits traditionnels et régionaux
fabriqués sur place par une équipe
de professionnels hautement
qualifiés

Notre plaisir, c'est de bien vous servir !

En boutique : 11 grand rue 81500 Lavour



Sommaire

Les apéritifs	P	3
Les viandes	P	4
Les poissons	P	5
L'accompagnement	P	6
Les plats complets	P	7
Les services	P	8



Les apéritifs

Plaques de quiches ou pizzas

Anchois lardons, poivrons, champignons, chèvre, Roquefort, poivrons, chorizo
Base crème ou sauce tomate

Plaque 24 parts quiche	34€
Plaque 24 parts pizza	30€

La charcuterie apéro :

4.10€/ personne

Charcuterie traditionnelle
Jambon de pays, coppa, rosette, chorizo



Les viandes

Les volailles

Poulet basquaise (cuisse contre cuisse) Label Rouge des Landes	La part	7.30	€
Suprême de pintade farcie	La part	9.90	€
Coq au vin	La part	7.80	€
Blanquette de volaille	La part	7.90	€
Cuisse de pintade farcie	La part	9.90	€
Canard à l'orange	La part	8.90	€
Caille aux raisins	La part	9.90	€

Le porc

Jambon braisé sauce madère (pour 25/ 30 Pers)	La part	8.90	€
Filet mignon sauce madère	La part	8.90	€
Porcelet farci sauce forestière (pour 25/ 30 Pers)	La part	15.50	€
Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne (300gr)	La part	7.80	€

Les viandes bouchères

Blanquette de veau ou sauté de veau + riz	La part	9.80	€
Axoa de veau	La part	9.80	€
Daube de boeuf + pommes de terre	La part	9.80	€
Carbonade Flamande + riz	La part	9.80	€
Goulach de boeuf + riz	La part	9.80	€
Navarin agneau + riz	La part	13.50	€
Tagine d'agneau + semoule	La part	13.50	€

Viande froide

Rôti de boeuf dans la tranche	100gr	3.20	€
3 Pilon de poulet rôti	La part	3.50	€
Rôti de porc 100gr	La part	2.50	€



Les poissons

Froids			
Saumon mayonnaise	130gr	8.80	€
Terrine de poisson	100gr	5.80	€
Saumon fumé	100gr	7.80	€

Chauds			
Coquille Saint Jacques	La part	9.90	€
Calamars farcis	La part	7.80	€
Blanquette de cabillaud	250gr	10.00	€
Pavé de saumon sauce champagne		Selon le cours	
Cabillaud en sauce			



L'accompagnement

Gratin de pâtes	180gr	2.90	€
Riz créole	180gr	1.90	€
Ratatouille	200gr	4.50	€
Poêlée de légumes	200gr	4.90	€
Tomates provençales (2 tomates)	La part	3.10	€
Gratin de courgettes	200gr	3.90	€
Gratin de choux fleur	200gr	3.10	€
Pommes de terre vapeur	100gr	1.50	€
Pommes de terre Grenailles	100gr	3.00	€
Pommes dauphines maison	le kg	17.80	€
Gratin dauphinois	150gr	3.50	€



Les plats complets

Lentilles aux saucisses	300gr	8.80	€
Légumes farcis (tomates, pommes de terre, poivrons) suivant saison. 2 pièces	La part	6.70	€
Rougaill / Saucisse (saucisse, poivrons, oignons, piment d'Espelette, tomate)	La part	7.80	€
Boles de Picolas (boulettes de boeuf, oignons, poivrons, tomates, piment d'Espelette)	200gr	7.80	€
Cassoulet saucisse / manchons	500gr	10.34	€
Hachis parmentier au boeuf 300gr	La part	7.50	€
Gras double avec pommes de terre	400gr	10.50	€
Lasagnes au boeuf 500gr	La part	7.40	€
Couscous avec semoule 500gr	La part	13.50	€
Paella 500gr au poulet Label rouge des Landes (poulet, sèches, moules, chorizo, riz, langoustines)	La part	13.50	€
Choucroute garnie + pommes de terre	La part	13.50	€
Moussaka (aubergine, agneau haché, boeuf)	400gr	8.00	€

Les desserts

Flan aux oeufs	La part	2.00	€
Tarte aux pommes	La part	2.30	€



Les services

- *Les prix sont proposés pour une portion adulte classique.
- *A retirer à la boutique.
- *Les plats de présentation, les containers isothermes et les décors (présentoirs polystyrène, tête de marquise...) sont à ramener **propre et en bon état** dans les jours qui suivent la prestation (3 jours maximum).
- *Le matériel cassé ou rendu sale sera facturé.
- *Le règlement : acompte 10% encaissé à la commande.

Nous travaillons en collaboration avec un prestataire de services pour la location de vaisselle et le nappage. Nous consulter.

La livraison

Nous proposons un service de livraison avec un forfait (nous consulter).

Mr Peyrissous Benoit décline toute responsabilité pour le cas où les produits livrés ne seraient pas conservés, utilisés, réchauffés ou consommés conformément à ses préconisations, ainsi qu'en cas de manquement ou de non-conformité aux règles d'hygiène et de sécurité, du lieu d'accueil de la prestation.