



Chez Benoit

Maison BALARAN
depuis 1981

Maitre Artisan



Fabrication
Maison

Tel : 05.63.58.02.29

Menus 2020

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 entrées	P	4
Les viandes	P	5
Les poissons	P	6
L'accompagnement	P	7
Les plats complets	P	8
Les plateaux repas	P	9
Apéritif dinatoire	P	10
Propositions de menus	P	11
Les services	P	12



Les apéritifs

Les minis feuilletés : 0.70 €/ pièce

Saucisse, merguez, roulé de jambon, mini bouchée Roquefort, cookies salés.

Les minis salés : 0.70 €/ pièce

Pizza, quiche, tarte oignons, tarte épinard, tarte aux poireaux,

Les verrines : 1.50 €/ pièce

Perles marines et saumon,
Taboulé et tomates confites,
tartare de légumes,
carottes et céleri.

Plaques de quiches ou pizzas

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

Individuelle	1.50€
Ronde (4-6 pers)	6€
Plaque (10-12 pers)	17€
Plaque (14-12 pers)	21€
Plaque 24 parts quiche	24€
Plaque 24 parts pizza	23€

Toasts : 1.60 €/ pièce

La charcuterie apéro :

2.60 €/ personne

Charcuterie traditionnelle
Melsat, saucisson, chorizo, boudin,
bougnette

Pain surprise : 35 €/ pièce

(40 toasts)



Les entrées

Foie gras de canard (50gr) (au détail)	La part	5.90	€
Assiette de foie gras de canard (50gr) avec salade, croûtons, figues ou tomates confites (suivant la saison)		7.90	€
Assiette de charcuterie (pâté, melsat, saucisson, boudin, bouquette)	L'assiette	2.90	€
Assiette de charcuterie (jambon sec, pâté, melsat, saucisson, boudin, bouquette)	L'assiette	4.20	€
Chiffonnade de jambon sec LACAUNE au détail	100gr	3.80	€
Chiffonnade de jambon sec AOSTE au détail	100gr	4.40	€
Chiffonnade de jambon sec SERANO au détail	100gr	4.80	€
Chiffonnade de jambon sec NOIR DE BIGORRE au détail	100gr	9.90	€
Chiffonnade de Saumon fumé au détail	100gr	4.50	€

Salade de riz ou de pâte ou de pommes de terre	250gr	2.50	€
Céleri rémoulade ou carottes râpées ou betteraves ou macédoine	200gr	2.00	€
Taboulé ou salade de museau	200gr	2.70	€
Salade d'hiver (choux fleur, jambon, oeuf dur)	L'assiette	2.70	€
Salade de pot au feu (boeuf, oignons, cornichons)	L'assiette	2.70	€
Salade verte, gésier(1 boule), magrets (3 tranches), gratons	L'assiette	4.80	€
Assiette de salade émmental, chèvre, noix	L'assiette	4.00	€

Les feuilletés

Au fromage	Le feuilleté	2.10	€
Au saumon	Le feuilleté	2.83	€
Roulé au fromage	Le feuilleté	1.37	€
Bouchée à la reine	Le feuilleté	2.60	€
Panier Niçois	Le feuilleté	1.83	€

Les cakes

Fromage/ Jambon	La tranche de 100gr	1.50	€
Mini pâté en croûte	La tranche de 100gr	1.90	€



Les viandes

Les volailles

Poulet basquaise (cuisse contre cuisse) Label Rouge des Landes	La part	4.80	€
Suprême de pintade farcie	La part	6.87	€
Coq au vin	La part	4.80	€
Blanquette de volaille	La part	5.40	€
Cuisse de pintade farcie	La part	6.87	€
Cuisse de canard confite	La part	5.37	€
Canard à l'orange	La part	4.87	€
Caille aux raisins	La part	6.20	€

Le porc

Jambon braisé sauce madère (pour 25/ 30 Pers)	La part	5.80	€
Filet mignon sauce madère (250gr)	La part	7.90	€
Porcelet farci sauce forestière (pour 25/ 30 Pers)	La part	9.30	€
Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne (300gr)	La part	6.40	€

Les viandes bouchères

2 paupiettes de veau		4.20	€
Blanquette de veau ou sauté de veau part de 300gr + riz 100gr	La part	8.40	€
Axoa de veau 300 gr	La part	7.40	€
Blanquette d'agneau 300gr	La part	8.40	€
Daube de boeuf 300gr + pommes de terre 100gr	La part	7.40	€
Carbonade Flamande part de 300gr + riz	La part	8.40	€
Goulach de boeuf part de 300gr + riz	La part	7.40	€
Navarin part de 300gr + riz	La part	7.40	€
Tagine d'agneau part de 300gr + semoule	La part	9.40	€

Viande froide

Rôti de boeuf dans la tranche	100gr	2.90	€
Rôti de boeuf filet	100gr	7.90	€
3 Pilons de poulet rôti	La part	2.00	€
Rôti de porc 100gr	La part	2.00	€
Assortiment de viandes froides (pilons de poulet, rôti de porc, boeuf)	100gr	4.20	€



Les poissons

Froids			
Saumon mayonnaise	130gr	5.80	€
Terrine de poisson	100gr	3.20	€
Coquille de saumon mayonnaise (1 tranche de saumon 100gr + macédoine)	La part	6.20	€

Chauds			
Coquille Saint Jacques	La part	6.20	€
Darne de saumon en sauce Champagne	200gr	7.20	€
Blanquette de saumon aux fruits de mer	200gr	7.80	€
Calamars farcis	180gr	4.10	€
Lamelles d'encornets à l'Américaine	200gr	3.00	€
Moules farcies (4 moules)	La part	3.90	€
Gratin de fruit de mer	200gr	3.90	€
Filet de loup de mer	150gr	7.30	€
Cabillaud en sauce	200gr	7.50	€
Blanquette de cabillaud	250gr	9.00	€



L'accompagnement

Gratin de pâtes	180gr	1.80	€
Riz créole	180gr	1.00	€
Ratatouille	200gr	2.50	€
Poêlée de légumes	200gr	1.90	€
Poêlée de haricots verts	200gr	2.50	€
Carottes persillées	200gr	1.50	€
Tomates provençales (2 tomates)	La part	1.10	€
Gratin de courgettes	200gr	2.50	€
Gratin de chou fleur	200gr	2.50	€
Pommes de terre vapeur	100gr	0.80	€
Pommes de terre persillées	100gr	1	€
Sauté de pommes de terre aux oignons et lardons	100gr	1.20	€
Pommes dauphines maison (2 pommes dauphines)	La part	1.90	€
Pommes de terres gratinées fromage/ lardons	100gr	1.90	€
Galette de pommes de terre 100gr	L'unité	1.90	€
Gratin dauphinois	150gr	2.10	€



Les plats complets

Lentilles aux saucisses	300gr	4.80	€
Légumes farcis (tomates, pommes de terre, poivrons) suivant saison. 2 pièces	La part	3.70	€
Poulet basquaise	La part	4.80	€
Rougaïl / Saucisse (saucisse, poivrons, oignons, piment d'Espelette, tomate)	La part	3.90	€
Boles de Picolas (boulettes de boeuf, oignons, poivrons, tomates, piment d'Espelette)	200gr	3.90	€
Cassoulet saucisse / manchons	500gr	6.34	€
Hachis parmentier au boeuf 300gr	La part	3.90	€
Gras double avec pommes de terre	500gr	5.00	€
Lasagnes au boeuf 500gr	La part	5.50	€
Couscous avec semoule 500gr	La part	7.34	€
Paella 500gr au poulet Label rouge des Landes (poulet, sèches, moules, chorizo, riz, langoustines)	La part	6.34	€
Choucroute garnie + pommes de terre	La part	7.34	€
Moussaka (aubergine, agneau haché, boeuf)	400gr	6.00	€

Les desserts

Flan aux oeufs	La part	1.00	€
Tarte aux pommes	La part	1.70	€



Les plateaux repas

Plateau N°1 : 8.50 €

Melsat, saucisson 100gr
Rôti de porc cuit 100gr
Salade piémontaise 200gr
Fromage 50gr
Fruits

Plateau N°3 : 11.50 €

Terrine de volaille
Duo de carottes céleri 100gr
Pavé de saumon 150gr
Crumble fruit rouge 80gr
fruit

Plateau N°2 : 8.90 €

Carottes rapées 100gr
Pâté 50gr
Lasagnes 200gr
Fromage portion
Eclair à la crème

Plateau N°4 : 12 €

Terrine de poisson 100gr
Paupiettes de veau (2) 100gr
Riz créole 100gr
Fromage
Pavé au chocolat

Plateau N°5 : 19.50 €

Salade verte 70gr + bloc de foie gras 40gr + 1 pain toasté
Cuisse de pintade farcie
Gratin dauphinois 150gr
Fromage
Dessert



Apéritif Dinatoire

Apéritif dinatoire N°1

3 minis feuilletés (pizza, quiche,
feuilleté saucisse)
Taboulé ou salade de riz
Pilons de poulet et rôti froid 100gr
Fromage en cube (ou portion)
Tarte aux fruits

Prix : 9.50 € / pers

Apéritif dinatoire N°2

3 minis feuilletés (mini pâté en croûte,
feuilleté saucisse, bouchée Rocquefort)
1 mini pizza et 1 mini quiche
3 tomates cerise
1 côte de melon (suivant saison)
Plateau de charcuterie 100gr (saucisson,
melsat, chorizo)
Pilons de poulet et boulette de viande
100gr
Fromage en cube (ou portion)
2 mini pâtisseries

Prix : 12.50 € / pers

Apéritif dinatoire N°3

2 minis feuilletés (feuilleté saucisse,
bouchée Rocquefort)
1 mini pizza et 1 mini quiche
2 verrines (perles marine, tartare de
courgettes)
Plateau de charcuterie 100gr
(saucisson, melsat, chorizo)
Rôti de porc 100gr
Fromage en cube (ou portion)
2 mini pâtisseries

Prix : 13.90 € / pers

Apéritif dinatoire N°4

2 minis feuilletés (feuilleté saucisse,
bouchée Rocquefort)
1 mini pizza et 1 mini quiche
2 verrines (perles marine, tartare de
courgettes)
Plateau de charcuterie 100gr (saucisson,
melsat, chorizo)
Bloc de foie gras / toast 1
Pilons de poulet et boulette de viande
100gr
Tortillas aux herbes 100gr
Fromage en cube (ou portion)
3 mini pâtisseries

Prix : 17.90 € / pers



Propositions de menus

Menu éco 9.90 €

Salade verte aux gratons 150 gr
 Daube de boeuf 300gr
 Riz blanc 100gr
 Tarte aux fruits

Menu festif 19.00 €

Salade verte magret, gésiers et foie gras 30gr
 Cassolette cabillaud
 Flan de julienne de légumes
 Fromage
 Croustillant choco / noisette

Menu du terroir 14.50 €

Salade verte aux gratons et gésiers 200 gr
 Cuisse de canard confite
 Pommes de terre gratinées 150gr
 Plateau de fromage
 Croustade aux pommes

Menu enfant 6.00 €

Mousse de canard 50gr
 Saucisse grillée 100gr
 Gratin de pâtes 100gr
 Petit pot de glace

Buffet froid 12 €

Charcuterie 150gr
 (pâté, saucisson, melsat, boudin)
 Crudités 200gr
 (céleri rave, taboulé, salade de pommes de terre, salade de museau, macédoine de légumes)
 Viande froide 100gr (rôti de porc et de boeuf, pilon de poulet)
 Fromage portion
 Tarte

Buffet froid 18 €

Charcuterie 100gr
 (saucisson, melsat, chorizo, jambon sec)
 Crudités 200gr
 (salade sicilienne, salade perles marines, salade de gambas mandarines)
 Coquilles de saumon mayonnaise
 Viande froide 100gr (rôti de porc et de boeuf, pilon de poulet)
 Fromage portion
 3 minis pâtisseries



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 (5 jours maxi).
- *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.