

Les cocottes du week-end

« Et ça continu encore et encore... Ce n'est que le début d'accord, d'accord... » et nous ne savons toujours pas jusqu'à quand nous ne pourrons pas vous accueillir autour de nos tables ! Alors nous allons continuer à vous proposer, chaque fin de semaine, un plat de partage servi en cocotte facile à réchauffer et qui vous permettra de vivre un instant gourmand à la maison. Et pour encore plus de gourmandise, Sandrine va pâtisser un généreux et délicat dessert dont elle a le secret...

Pour les 24 et 25 avril 2021

Travers de cochon fermier bien épais, moelleux et caramélisé, sauce BBQ maison
Riz sauvage à la cajun
Cheese-cake et coulis de rubarbe

Pour les 1^{er} et 2 mai 2021

Tronçon de turbotin rôti, quelques grosses coques, pommes de terre nouvelles de Noirmoutier cuites en robe des champs à l'andouille de Guernesey, jus des arrêtes iodé pour saucer
Kouing amann indécemment beurré et caramélisé, crème prise au lait ribot et pralin sarrazin

Pour les 8 et 9 mai 2021

Souris d'agneau longuement mitonnée pour être fondante puis dorée dans ses sucs
Tous les légumes d'un marché de Provence en barigoule
Comme des profiteroles choco-menthe (sans glace)

Pour les 15 et 16 mai 2021

Poitrine de canette rôtie, sauce aux cerises, petits pois étuvés à la vanille
La cuisse confite pour une « pie » dorée aux navets nouveaux et pruneaux
Le Saint-honoré : un vrai dessert de printemps

Pour les 22 et 23 mai 2021 : Pentecôte

Paupiettes de veau « maison » braisées
Mitonnée de champignons de printemps : mousserons, morilles, Saint-Georges...
Grosse pomme de terre fondante farcie de petits pois
Le traditionnel « Colombier » de Pentecôte

Pour les 29 et 30 mai 2021 : La Fête des Mères

Fricassée de volaille fermière aux écrevisses
Fleurs de courgette farcies d'une duxelles de champignons
Tian de courgette
Gourmandise aux petits fruits rouges

De quoi ravir vos papilles !

Les prix :

25 euros la portion pour la cocotte

6 euros la portion de dessert

Payement par chèque ou espèces

Pour accompagner votre plat nous vous conseillons de choisir un vin sur notre carte des vins. Une réduction de 25% sera accordée sur le prix affiché.

Commande à retirer à la Petite Maison de Cucuron, place de l'étang
84160 Cucuron

Le samedi et le dimanche de 11h00 à 17h00 afin de respecter le couvre-feu
Toutefois l'organisation pourrait-être changée suivant de nouvelles directives sanitaires
Ce dont nous ne sommes pas à l'abri...

Pour passer commande : au plus tard 48 heures à l'avance avant votre retrait :

Par mail à info@lapetitemaisondecucuron.com

Par téléphone ou SMS au 06 60 88 84 26

Sur la messagerie de notre page Facebook « La Petite Maison à Cucuron »

Merci, prenez soin de vous et à très vite...

