



Louvéa
Être là pour vous
BORDEAUX



TOUT SAVOIR SUR LE PORTAGE DE REPAS



Pour les repas



Pour le lieu de vie



Pour la sécurité



Table des matières



Notre agence	2
Le portage de repas par Louvéa Bordeaux	3
Nos Tarifs	4
La composition de nos menus	5
Comment ça marche ? Toutes les questions que vous vous posez	7
La charte qualité et les 11 engagements Louvéa	13
Nos conseils réchauffage des repas	14
Lexique culinaire et gustatif	16

Notre agence

Louvéa Bordeaux



34 rue Louis Fleuranceau
33520 Bruges



contact@louvea-bordeaux.fr



06 63 84 43 60

Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h30 à 18h en continu

Notre zone d'intervention

Territoire de Bordeaux dans un rayon
de 20 km

- > Bordeaux
- > Communes de la métropole
- > Portes du Médoc
- > Rive droite (Est bordelais)
- > Sud Bordelais





Le portage de repas par Louvéa Bordeaux

Bien manger, c'est l'affaire de tous ! Louvéa Bordeaux vous propose tous les jours de la semaine, des repas cuisinés avec des produits frais et de saison, pour des menus complets, variés et équilibrés.



Les demandes seront étudiées à votre domicile, que ce soient pour les aidants, les personnes âgées, les personnes dépendantes, en situation de handicap, en sortie d'hospitalisation, en convalescence mais aussi les actifs.

Ensemble, nous complétons un document concernant vos attentes, vos goûts, vos préférences et contraintes alimentaires.

Sans aucun engagement de durée, ni frais de dossier, vous choisissez la fréquence des repas parmi nos différentes formules.

**Vous pouvez télécharger
nos menus sur
www.louvea-bordeaux.fr**

Les tarifs

COMBIEN COÛTE CE SERVICE ?

Tous les jours, Louvéa Bordeaux vous propose 4 formules qui vous permettent de composer le repas le plus adapté à vos envies et vos besoins.

Élaborez vous-même vos menus en ajoutant les éléments de repas que vous souhaitez parmi nos 5 composants ci-dessous :

Entrée / Potage / Garniture / Laitage / Dessert

Formule 3 composants
1 plat +1 garniture ou un plat complet
+ 1 composant de votre choix
11,90€ TTC (8,50€ TTC après déduction fiscale)
Formule 4 composants
1 plat +1 garniture ou un plat complet
+ 2 composants de votre choix
13,20€ TTC (9,76€ TTC après déduction fiscale)

Formule 5 composants
1 plat +1 garniture ou un plat complet
+ 3 composants de votre choix
14,40€ TTC (10,96€ TTC après déduction fiscale)
Formule 6 composants
1 plat +1 garniture ou un plat complet
+ 4 composants de votre choix
15,60€ TTC (12,17€ TTC après déduction fiscale)

Un pain d'environ 70g de la boulangerie Chateaufort du Pain à Eysines vous est offert dans chaque formule

Les repas sont préparés avec des produits frais et de saison par un traiteur local de Mérignac en collaboration avec une diététicienne et peuvent s'adapter aux régimes diabétiques, sans sel et diabétiques sans sel.

Si vous le souhaitez vous pouvez rajouter :

- › 1 composant supplémentaire au choix : **1,80€ TTC**
- › 1 plat principal ou un plat complet supplémentaire : **6€ TTC**
 - › 1 laitage supplémentaire : **1,10€ TTC**
 - › 1 viennoiserie : **1,60€ TTC**

Tous nos tarifs sont TTC livraison incluse. Minimum de facturation par jour : Formule 3 composants soit 11,90€. Sans engagement de durée ni frais de dossier. Mise en place rapide.



La composition de nos menus

QUI PRÉPARE LES REPAS ?

Notre atelier culinaire "Sens et Cuisine" confectionne des repas cuisinés avec des produits frais et de saison, pour des menus complets, variés et équilibrés. Les repas sont confectionnés avec des ingrédients de qualité :



des produits certifiés origine France (bœuf, volaille fraîche, viande de porc piécée fraîche, yaourts),



des produits régionaux dans la mesure du possible



des produits frais et de saison, bio.

Les modalités d'approvisionnement de notre cuisine traiteur (produits locaux, de saison....) peuvent conduire à des modification de menus.

DE QUOI EST COMPOSÉ LE MENU ?

Le plat principal et sa garniture ou le plat complet sont d'office compris dans votre formule. C'est vous qui choisissez ensuite d'y ajouter une entrée, une autre garniture, un fromage ou un produit laitier, un dessert, un potage. Un pain boulanger de 70g vous est offert.

PROPOSEZ-VOUS DES MENUS DE RÉGIMES ?

Oui, chaque convive a la possibilité de manger en fonction de son état de santé et de ses envies, en choisissant parmi différents menus :

- Repas classique
- Repas sans sel ajouté
- Repas sans sucre ajouté
- Repas sans sel et sans sucre ajoutés
- Repas mixé (sur devis)



QUELS SONT LES "PETITS + " QUE VOUS PROPOSEZ ?



En partenariat avec des artisans locaux :
Boulangerie Chateauneuf du pain et
traiteur fruitier à Bruges,
nous vous proposons :

- des viennoiseries
- des pains spéciaux
- des paniers de fruit



Car en plus des repas classiques
du midi et du soir, Louvéa Bordeaux
vous propose des collations.
(A commander sur le même principe
que votre repas)



Comment ça marche ?



Y-A-T-IL UNE FEUILLE DE MENU POUR CHOISIR SON REPAS À L'AVANCE ?

Oui, chaque lundi, nous distribuons une feuille de menu du lundi au dimanche de la semaine +2. Vous pourrez ainsi faire un choix chaque jour sur les composants de repas de votre choix et ainsi composer votre menu.

La feuille de commande complétée est à présenter au livreur le mercredi matin au plus tard lors de son passage. Ce dernier la conservera pour en faire une copie ou la prendra en photo. Vous aurez dans tous les cas l'originale. Vous avez également la possibilité de nous renvoyer la feuille de commande par mail à : contact@louvea-bordeaux.fr

Y A T-IL POSSIBILITÉ DE MODIFIER MA COMMANDE ? UN DÉLAI EST-IL NÉCESSAIRE POUR COMMANDER OU ANNULER LES REPAS ?

Oui, l'annulation de commande est possible en cas d'imprévu (hospitalisation d'urgence). Dans ce cas, les repas ne seront pas facturés. Pour tous les autres cas, tout repas commandé est facturé.

Des ajustements dans votre commande peuvent intervenir jusqu'à 6 jours avant la date du repas à modifier.

En cas de commande imprévue (sortie d'hospitalisation non programmée, sortie extérieure annulée...), nous nous efforcerons de vous livrer votre repas sans toutefois vous garantir le choix du menu.

PUIS-JE ARRÊTER ET REPRENDRE LES REPAS À MA CONVENANCE ?

Oui, vous commandez des repas au rythme qui vous convient sans aucun engagement de durée. Vous n'avez d'ailleurs aucune obligation quant à la durée et à la fréquence de la prise des repas.

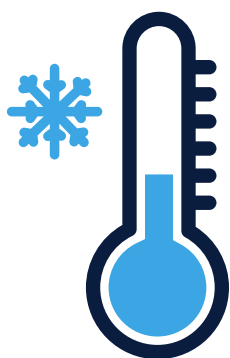
AI-JE LA POSSIBILITE DE MANGER MIDI ET SOIR ?

Oui, nous vous proposons des formules qui permettent d'avoir un repas pour le midi et un autre pour le soir. Nos "petits+" vous permettent de compléter votre choix mais aussi de vous constituer une collation.

LES REPAS SONT-ILS LIVRÉS CHAUDS OU FROIDS ?

Les repas sont livrés froids par véhicule frigorifique. Ils sont conditionnés en barquettes micro-ondables filmées comportant une date limite de consommation (DLC).

Les repas sont préparés en tenant compte du délai de consommation. Ils doivent être immédiatement stockés dans un réfrigérateur propre et à bonne température. Vous devez ensuite respecter les dates de consommation indiquées sur chaque plat.



COMMENT SE PASSE LA LIVRAISON ?

Louvéa Bordeaux livre 3 fois par semaine. Le livreur passe les matins :

- le lundi pour la livraison des repas du lundi et du mardi,
- le mercredi pour la livraison des repas du mercredi et jeudi,
- le vendredi pour la livraison des repas du vendredi et du week-end

La livraison se fait entre 7h30 et 12h00 et dépend de la tournée de votre livreur. Nous essayons au maximum de respecter le créneau horaire déterminé ensemble. Cependant, nous ne pouvons anticiper les problèmes de circulation ou faits exceptionnels.

AVEZ-VOUS DES CONSIGNES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES À NOUS SOUMETTRE ?

Oui, dès réception, placez votre repas immédiatement dans votre réfrigérateur. Il conservera ainsi toutes ses saveurs.

Ne laissez sur la table que les fruits et le pain. Ils seront meilleurs à température ambiante, ils craignent le froid.

Afin de préserver la qualité de vos fruits, ils ne sont pas lavés avant la livraison. Il vous appartient de le faire.



QUELLES SONT LES PRÉCAUTIONS D'USAGE ?

Chacun de vos plats porte une étiquette. Elle vous indique les informations essentielles pour une dégustation optimale.

SI JE NE SUIS PAS LÀ, POUVEZ-VOUS LAISSER LE REPAS À LA PORTE OU CHEZ UN VOISIN ?

Non, nous devons mettre votre repas dans votre réfrigérateur. Si vous ne pouvez pas être là lors de la livraison, vous pouvez nous confier une clé. Nous proposons également l'installation d'une boîte à clés.

Si vous souhaitez que nous laissions votre repas chez un voisin à proximité immédiate de chez vous, vous devez nous signer une décharge de responsabilité.

EST-IL VRAI QUE VOUS FAITES UNE VEILLE SANITAIRE ET SOCIALE ?

Oui, le livreur apporte les repas et vérifie que le réfrigérateur ne contient pas de produits périmés, en contrôlant les Dates Limites de Consommation (DLC). Si les repas ne sont pas consommés et périmés, votre livreur les récupère.

Il s'assure également du bien être du bénéficiaire. Il alertera en cas de difficultés constatées les personnes de confiance qui auront été désignées par le bénéficiaire au moment de la rédaction du contrat.



COMMENT SE PRESENTE LA FACTURE ?

La facture mensuelle sera établie au réel, en fonction du nombre de repas commandés et livrés.

Tous les montants seront détaillés en fonction des prestations choisies.

La facture détaillera d'une part, le prix du repas seul, d'autre part, le forfait de livraison et de veille sanitaire (compris dans le prix d'un repas).



COMMENT DEVRAIS-JE PAYER ?

La prestation est facturée mensuellement et est à régler à réception, soit par prélèvement automatique, par virement, par chèque bancaire.

La facture mensuelle vous sera remise par votre livreur ou envoyée par email selon votre choix.

Y A-T-IL DES FRAIS DE DOSSIER ?

Non, nous n'appliquons ni frais de dossier, ni frais de gestion.





PUIS-JE DÉDUIRE CE SERVICE DE MES REVENUS IMPOSABLES ?

Oui, du fait de notre déclaration SAP n° 9914581000, vous pouvez déduire 50% des sommes engagées pour la livraison des repas.

Vous recevrez en début d'année une attestation fiscale pour les prestations réalisées l'année précédente.

Le crédit d'impôt est égal à 50 % de vos dépenses annuelles d'aide à domicile, et ce dans la limite d'un plafond annuel de dépenses défini en fonction de votre situation. Nous serons en mesure de vous apporter plus de précisions au cas par cas.



JE NE SUIS PAS IMPOSABLE, QUE SE PASSE-T-IL ?

Dans cette situation, le crédit d'impôt vous permet d'être remboursé d'une partie de vos dépenses de portage de repas.

Les personnes non imposables peuvent ainsi en bénéficier.

JE SUIS IMPOSABLE, QUE SE PASSE-T-IL ?

Le crédit d'impôt permet de payer moins d'impôt si le montant du crédit d'impôt est inférieur à celui de l'impôt à payer ou de bénéficier d'un remboursement si le montant du crédit d'impôt est supérieur à celui de l'impôt à payer.

JE BÉNÉFICIE DÉJÀ DE L'APA OU PCH ?

Si vous bénéficiez de l'APA ou de la PCH, le crédit d'impôt s'applique sur le montant restant à votre charge une fois l'aide déduite.



PUIS-JE BÉNÉFICIER D'UNE AIDE FINANCIÈRE SUR LES PRESTATIONS DE LIVRAISON DE REPAS ?

Oui, en fonction de votre situation (âge, perte d'autonomie, invalidité temporaire, handicap...), vous pourriez bénéficier d'une aide auprès :

- du Conseil Départemental pour l'Allocation Personnalisée d'autonomie (APA) et pour la Prestation de Compensation du Handicap (PCH)
- des caisses de retraite et les caisses de retraite complémentaires dont Chèque « Sortir plus »
- de votre mutuelle ou organisme de prévoyance
- de la Sécurité Sociale

Le montant de l'aide est ensuite évalué en fonction de vos revenus. Nous sommes à l'écoute de votre situation spécifique et nous pouvons vous orienter vers ces organismes.





Les 11 engagements Louvéa pour le portage de repas

1 Qualité

Après évaluation des besoins avec la personne accompagnée, **permettre la fourniture de repas frais, variés, équilibrés, et adaptés.**



2 Santé

Veiller à la bonne nutrition des personnes fragilisées par l'âge ou le handicap, en s'assurant que les repas soient consommés (contrôle DLC), et en prévenant un proche en cas de dénutrition, événement imprévu...

3 Réactivité

Garantir une mise en place de la prestation sous 72 h maximum et une bonne réactivité dans le traitement des demandes.

4 Facilité

S'adapter aux souhaits de la personne accompagnée, choix de la formule et de la fréquence.



5 Adaptabilité

Garantir le respect des attentes des personnes accompagnées, et veiller à la conformité des commandes de repas.



6 Écoresponsabilité

Engagement vers une démarche écoresponsable : choix des véhicules, choix de fournisseurs engagés dans cette démarche.

7 Sécurité

Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire avec le strict respect de la chaîne du froid inhérent à la délivrance de repas.

8 Confidentialité

Garantir le respect de la confidentialité vis-à-vis des personnes accompagnées.

9 Proximité

Proposer une visite à domicile ou au sein de nos locaux, pour une prise de renseignements, ou pour la mise en place du service, ou pour le suivi des réclamations.

10 Enquête qualité

S'assurer de la qualité du service rendu par le biais d'une enquête de satisfaction annuelle à destination de toutes les personnes accompagnées.

11 Responsabilité

Assurer la formation et l'accompagnement du personnel participant aux activités de portage de repas.



Nos conseils de réchauffage

LA REMISE EN TEMPÉRATURE DES PLATS

Les plats que vous recevez sont cuisinés par notre traiteur. Ils sont ensuite livrés à une température de 3°C et stockés dans votre réfrigérateur. Nous vous conseillons de vérifier quotidiennement cette température.

Pour un réchauffage au four, nous vous conseillons de préchauffer votre four à température et de verser le contenu de votre barquette dans un plat allant au four. Pour un réchauffage au micro-ondes, nous vous conseillons de percer ou d'entrouvrir l'opercule de la barquette.

AU FOUR (100° c maximum) ou avec une cuisinière au gaz ou électrique



Potage

2 min - idéalement dans une casserole ou au four



Pâtisseries chaudes

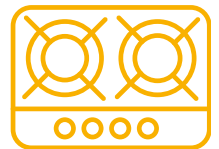
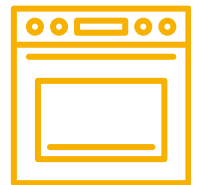
2-3 min au four



Plats garnis

5-6 min au four

si vous recevez de la sauce supplémentaire, versez-la dans votre plat garni avant de réchauffer



AU MICRO-ONDES 750/800 w



Potage

2 min - transvaser dans un récipient adapté et mélanger avant de déguster



Friands et autres pâtes feuilletées
45 sec



Pâtisseries chaudes

1 min 30



Plats garnis

3-4 min au four

si vous recevez de la sauce supplémentaire, versez-la dans votre plat garni avant de réchauffer

TABLEAU DE REMISE EN TEMPÉRATURE AU MICRO-ONDES ET FOUR TRADITIONNEL

ENTRÉES CHAUDES		
PLATS	FOUR MICRO-ONDES	FOUR TRADITIONNEL
Quiches, Pizzas, Friands	2 minutes maximum Barquette ouverte pour produit moelleux	20 à 25 minutes (four préchauffé)
Quiches, Pizzas, Friands	2 minutes maximum Barquette fermée pour produit sec	
Potage	3 minutes maximum Barquette fermée	Non conseillé
METS DÉLICATS		
PLATS	FOUR MICRO-ONDES	FOUR TRADITIONNEL
Steaks hachés, Faux-filet, Foie de veau & bœuf	Réchauffage uniquement à la poêle	
ŒUFS		
PLATS	FOUR MICRO-ONDES	FOUR TRADITIONNEL
Omelette	2 minutes maximum Barquette ouverte	10 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Œufs durs en sauce	2 minutes maximum pour la sauce	10 à 15 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
	2 minutes maximum pour les œufs	
PLATS COMPOSÉS		
PLATS	FOUR MICRO-ONDES	FOUR TRADITIONNEL
Choucroute, Cassoulet, Couscous, Tajine...	5 minutes - Barquette fermée	15 à 20 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
PLATS PROTIDIQUES		
PLATS	FOUR MICRO-ONDES	FOUR TRADITIONNEL
Volaille rôtie	2 minutes maximum - Barquette fermée ou sur une assiette avec une cloche	15 à 20 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Volaille en sauce	3 minutes maximum - Barquette fermée ou sur une assiette avec une cloche	15 à 20 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Rôtis (porc, dindonneau)	2 minutes maximum - Barquette fermée ou sur une assiette avec une cloche	15 à 20 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Saucisses de Strasbourg, boudin	30 secondes maximum - Barquette fermée ou sur une assiette avec une cloche	10 minutes (four préchauffé)
Côtes grillées, saucisse	1 minute maximum - Barquette fermée ou sur une assiette avec une cloche	10 à 15 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Viandes en sauce (braisée, sautée, rognons en sauce)	3 minutes maximum - Barquette fermée ou sur une assiette avec une cloche	15 à 20 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Viandes de type paupiette et bourguignon	4 minutes maximum - Barquette fermée ou sur une assiette avec une cloche	15 à 20 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Poisson (frit, pané, meunière, sticks panés)	2 minutes maximum - Barquette ouverte	15 à 20 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Poisson en sauce	2 minutes maximum - Barquette ouverte	15 à 20 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		
PLATS	FOUR MICRO-ONDES	FOUR TRADITIONNEL
Légumes dits « verts »	2 minutes 30 maximum - Barquette fermée	10 à 15 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Pommes frites, pommes noisettes, pommes dauphines	3 minutes maximum - Barquette ouverte	15 à 20 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium
Pâtes, riz, semoule, purée	3 minutes maximum - Barquette fermée	10 à 15 minutes (four préchauffé) Recouvert d'une feuille d'aluminium



LEXIQUE CULINAIRE ET GUSTATIF

La cuisine s'efforce de renouveler ses choix et variétés tout au long de l'année. Le lexique ci-dessous vous offre un aperçu de notre gamme d'entrées, plats, garnitures, sauces et desserts maison. Il peut donc s'avérer incomplet et évolutif.

NOS ENTRÉES

ENTRÉES CHAUDES

Croustifeuille Dubarry : feuilleté à base de chou-fleur

Crêpe au fromage : crêpe, béchamel et emmental

SALADES COMPOSÉES

Salade auvergnate : lentilles, dés de carottes, lardons et tomate

Salade artichaut : fond d'artichaut, tomates, oignon et huile d'olive

Salade andouille : pommes de terre et andouille

Salade antillaise : carottes, crevettes, ananas et mayonnaise

Salade cauchoise : betteraves, pommes et épaule

Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise...

Salade 3 couleurs : carottes, chou-fleur et radis

Salade du Chef : salade verte, emmental, épaule

Salade chou blanc Obernois : chou blanc, épaule et fromage

Salade concombre Bulgare : concombre, crème fraîche...

Salade Esaü : lentilles, œuf et tomate

Salade Far West : riz, maïs, ananas

Salade marocaine : pois chiches, concombre et persil

Salade niçoise : pommes de terre, tomate, haricots verts, thon, poivrons et olives

Salade normande : betterave, épaule, pomme et pommes de terre

Salade œuf à la Russe : macédoine, œuf dur, mayonnaise

Salade Pâtes multicolores : pâtes 3 couleurs, maïs, tomate

Salade piémontaise : pommes de terre, œuf et tomate

Salade strasbourgeoise : pommes de terre, tomate, dés de jambon, saucisse de Strasbourg, cornichons

Salade Sofia : carottes râpées, sauce au yaourt

Salade U.S.A. : riz, maïs, ananas, poivrons

NOS VIANDES, POISSONS ET PLATS

Boeuf marengo : carotte, oignons, tomate...

Brandade de poisson : purée de pommes de terre, filet de colin, oignons et ail

Cervelas obernois : cervelas garni d'une tranche de fromage et entouré de poitrine fumée

Cheeseburger : pain, steak haché, oignon, fromage...

Chili con Carne : riz, haricots rouges, viande hachée, épices...

Choucroute garnie : chou, jambon blanc, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail, pommes de terre...

Colombo de porc : sauté de porc à base de curry...

Couscous du chef : semoule, légumes, poulet, merguez, boulettes d'agneau, oignons, harissa...

Crêpe au fromage : crêpe, béchamel, et emmental

Émincé : viande découpée en lamelles...

Escalope viennoise : escalope de dinde panée...

Flan Lorrain : quiche aux lardons sans pâte...

Flan Mosaïque : flan, courgettes, poivrons...

Filet de colin meunière : filet de poisson fariné et citronné

Fricassée de poisson : cubes de poisson en sauce...

Moussaka : mouton, aubergine, tomate, béchamel...

Paëlla : riz safrané, moules, crevettes, poulet, petits pois, chorizo, poivrons...

Palette à la diable : porc relevé d'une sauce moutarde douce...

Potée aux lentilles : lentilles, échine, saucisses fumées, oignons, carottes...

Poulet californien : poulet, épices mexicaines, miel...

Waterzoi de poulet : poulet, julienne de poireaux, carottes et crème

NOS LÉGUMES, FÉCULENTS

Boulgour : blé concassé...

Brunoise de légumes : céleri, poireaux, carottes, oignons coupés en petits dés...

Carottes Boulangères : carottes, oignons, crème

Coquillettes, tagliatelles, penne, farfalles, papillons, tortis : forme des pâtes...

Julienne de légumes : carotte, céleri, courgettes, brocolis coupés en bâtonnets

Printanière de légumes : carottes, navets, haricots verts, flageolets

Purée Crécy : carottes et pommes de terre

Riz créole : riz cuit à l'eau

NOS PÂTISSERIES MAISON

Chou : chantilly, vanille, chocolat, praliné (crème pâtissière au pralin)...

Éclairs : saveur vanille, chocolat, café...

Entremets : saveur vanille, chocolat, café, pistache, pralin...

Gâteau yaourt : farine, œuf, sucre, levure, lait, yaourt

Paris Brest : pâtisserie à base de pâte à chou garnie d'une crème pâtissière pralinée...

NOS SAUCES

SAUCES FROIDES

Béarnaise : réduction échalotes, estragon, vin blanc, poivre mignonnette, échalote, montée au jaune d'œuf, beurre clarifié...

Choron : sauce béarnaise, concentré de tomates...

Ciboulette : vinaigrette, ciboulette

Cocktail : mayonnaise, ketchup, concentré de tomate

Gribiche : mayonnaise, câpres et cornichons, oignons et œuf haché + cerfeuil, estragon...

Indienne : fumet de poisson, réduction d'oignon, vin blanc, tomates concassées, curry...

Mayonnaise : huile de colza, vinaigre, moutarde, jus de citron

Mousseline : crème fraîche, moutarde, vinaigre, jus de citron...

Tartare : mayonnaise, cornichons, oignons hachés, câpres...

SAUCES CHAUDES

Ancienne : Fond brun, oignons, et moutarde, sel...

Aurore : Béchamel, crème fraîche, concentré de tomate, oignons, fumet de poisson, sel...

Barbecue : mélange poivron vert, oignons, fond de volaille, roux blanc, paprika, concentré de tomate, sel...

Basquaise : Concentré de tomate, fond de volaille, margarine, mélange de légumes ratatouille, mélange de poivrons verts et rouges, oignons, vin blanc, sel...

Bolognaise : Concentré de tomate, viande hachée, beurre, huile olive, ail, oignons, poivre, sel

Bonne femme : fumet de poisson, persil, crème liquide, fumet de poisson, roux blanc champignons, oignons, sel...

Bordelaise : oignons réduits au vin rouge...

Câpre : bouillon, jus de citron, crème épaisse, fécule de maïs, câpres, poivre, sel...

Braisée : fond brun, roux blanc carottes rondelles, oignons, sel,

Brune : roux blanc, fond brun, cornichons rondelles, oignons, sel...

Charcutière : Concentré de tomate, cornichon, fond brun, sel...

Chasseur : fond de gibier, crème fraîche, vin rouge, champignons, échalote, beurre, sel...

Citron badiane : riz doré, crème fraîche épaisse, fumet de poisson, roux blanc badiane, pur jus de citron, sel...

Coriandre : arôme patrelle, fond brun, roux blanc, vin blanc, coriandre moulue, oignons, sel.

Crème : crème fraîche épaisse, fond de volaille, roux blanc, beurre, poivre, oignons, sel...

Crème et champignons : Crème fraîche : crème fraîche épaisse, champignons, fumet de poisson, roux blanc, vin blanc, oignons, sel...

Créole : Oignon, curry, raisins, sel...

Crevettes : fumet de poisson, poivre blanc, concentré de tomates, crème fraîche épaisse, roux blanc, crevettes, sel.

Crustacé : Bisque de homard, crème épaisse, fumet de poisson, oignons, vin blanc, sel...

Diable : échalote, sauce demi-glace, vin blanc, fond de veau, beurre, poivre, sel...

Dieppoise : crème fraîche épaisse, moules, champignons, crevettes, roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, champignons, échalotes, oignons, sel...

Dijonnaise : fond brun, roux blanc, crème fraîche épaisse, moutarde, oignons, sel...

Dugléré : Fumet de poisson, oignon, tomate, crème, crevette, sel...

Financière : champignons émincés, crème fraîche épaisse, fond de volaille, roux blanc, oignons sel...

Forestière : champignons, crème fraîche, fond de volaille, échalote, patrelle, sel...

Gribiche : Vinaigrette, oignons, câpres, cornichon, œuf dur...

Ivoire : Fond volaille, crème fraîche épaisse, roux blanc, oignons, sel...

Korma : Gingembre, noix de coco, curcuma, fond de volaille, amandes, curry, raisin sec, roux blanc, lait, ail, oignons, sel...

Madère : crème fraîche épaisse, madère, champignons, fond brun veau, vin rouge, roux blanc, oignons, poivre, sel...

Massala : Tomate, oignons, ail, gingembre, curcuma, crème fraîche épaisse, fond brun, épice couscous, roux blanc sel...

Marengo : tomates, oignons, champignons...

Mironton : bouilli avec une sauce piquante, fond brun, oignons, sel, poivre, vin rouge, concentré de tomate, carottes rondelles, cornichons...

Mornay : sauce béchamel avec fromage râpé emmental, muscade, crème fraîche épaisse...

Mousseline : sauce hollandaise, fumet de poisson, roux blanc, crème liquide...

Niçoise : Sauce à base de ratatouille...

Normande : Fond de volaille, champignons, pomme Granny Smith, crème fraîche épaisse, vin blanc, roux blanc, oignons, sel...

Oignons grelots : Fond brun, crème fraîche épaisse, carottes rondelles, roux blanc, oignons, sel...

Orloff : crème, lardons, fromage râpé, oignons...

Paprika : Paprika, crème fraîche épaisse, fond de volaille, préparation béchamel, carottes rondelles, roux blanc, oignons, sel...

Provençale : Concentré de tomate, fumet de poisson, herbe de Provence, mélange de poivrons verts et rouges, oignons, olives noires et vertes, mélange de légumes ratatouille, roux blanc (beurre & farine), vin blanc, sel ...

Petits légumes : Fond brun, oignons, brunoise de légumes, arôme patrelle, fond volaille, vin rouge, roux blanc, concentré de tomate...

Saveur d'été : fond de volaille soja, mélange poivrons vert et rouge, crème liquide, roux blanc, sel...

Sirop d'Érable : Oignons, sirop d'érable, roux blanc, fond brun, sucre semoule, crème fraîche épaisse, arôme patrelle, sel...

Tartare : Mayonnaise, persil, cornichon, jus de citron, câpres, sel...

Tex Mex : Fond brun, paprika, sauce barbecue tomate, épice mexicain, épice couscous, roux blanc, sel...

Tomate et basilic : Concentré de tomate, basilic, fond brun, roux blanc, poivre blanc, crème fraîche épaisse, sel...

Vallée d'auge : Cidre, oignons, fond de veau, champignons, crème fraîche, sel...

Vénitienne : Oignon, tomate, fond brun, vin blanc, sel...

Vinaigre de framboise : vinaigre de framboise, persil, roux blanc, fond brun, crème fraîche épaisse, oignons sel...

Waterzoï : bâtonnière de légumes, crème fraîche épaisse, fond de volaille, roux blanc, sel...