



SERDOM

Service de portage de repas à domicile
sur le territoire de SAINT-NAZAIRE

LEXIQUE DES PLATS

Blanquette de poisson	Poisson blanc, vin blanc, carottes, poireaux, oignons grelots, fumet de poisson.
Bœuf miroton	Sauté de bœuf, jus de cuisson, oignon, cornichons, mélange râpé, concentré de tomates.
Bœuf napolitain	Sauté de bœuf, poivron rouge, poivron vert, échalotes, herbes de Provence
Bœuf sauce Bercy	Nerveux de gîte, vin blanc, échalotes, carottes, oignon, fond de veau, blanc de poireau, persil.
Bredies d'agneau sauce curry	Boulette d'agneau, raisin secs, curry.
Carbonnade flamande	Sauté de bœuf, bière, oignon, vinaigre d'alcool, sucre cassonade.
Caroline au jambon	Lait entier, julienne d'épaule de porc, mélange râpé champignons, œufs.
Colombo de volaille	Sauté de dinde, aubergine, oignon, jus de citron, pulpe d'ail, colombo curry.
Daube charentaise	Sauté de bœuf, vin rouge, carottes, échalotes, lardons fumes, cognac.
Emincé de porc aigre doux	Emincé de porc, oignon, poivron rouge, poivron vert, poireaux, carottes rondelles, bouillon de volaille, piment.
Estouffade de bœuf	Sauté de bœuf, vin rouge, oignon, fond de veau, pulpe d'ail.
Galette paimpolaise	Galette bretonne au blé noir, lait entier, champignons, dés de poulet cuit, crème fraîche, bouillon de volaille.
Goulasch aux abricots	Sauté de bœuf, abricots au sirop, vin blanc, oignon, fond brun lié.
Hachis du soleil	Dos de colin Alaska, tomate, oignon, concentré de tomates, huile d'olive, fumet de poisson, armagnac, pulpe d'ail, Cayenne.
Moussaka	Aubergine, boulette d'agneau, tomate, oignon, lait entier, mélange râpé, fond ¹ / ₂ glacé.
Pavé de hoki sauce dulgléré	Pavé de hoki, tomate, vin blanc, soupe de poisson, persil
Saute de bœuf façon stroganoff	Sauté de bœuf, tomate, oignon, concentré de tomate, fond brun lié, paprika
Sot l'y laisse de dinde	Sot l'y laisse de dinde, vin blanc, champignon, oignons, bouillon de volaille, persil
Tajine de volaille aux olives	Sauté de dinde, tomate, oignon, jus de citron, huile d'olive, olive noir en rondelles, curry, ail, coriandre.

LEXIQUE DES SALADES

ACAPULCO : Pâtes, maïs, petits pois, mayonnaise, sauce tomate, peperonata, tabasco.	ESPAGNOLE : Tomates, poivrons rouges et verts, courgettes, ail, échalotes, persil, huile d'olive, vinaigre de vin, sel
AMERICAINE : Tomate, pomme de terre, céleri, purée de tomates, vinaigrette.	EXOTIQUE : Soja, poivron rouge, maïs, carottes, céleri, cornichons, vinaigrette
ANDALOUSE : Pâtes, poivrons rouge et vert, œuf dur, riz, ail, échalote, persil, crème fraîche, vinaigrette.	FERMIERE : Salade frisée, lardons fumés, tomates, œufs durs, museau de porc, huile de noix.
ARDECHOISE: Lentilles, maïs, soja, épaule de porc, échalote, moutarde, huile de colza.	FRISEE PAYSANNE : Salade frisée, poêlée de légumes, épaule, tomates.
ARGENTEUIL: Tomate, épaule, asperge, champignon, huile de noix	GAULOISE : Pommes de terre, céleri, champignons, mayonnaise.
ARLEQUIN : Salade verte, tomate, emmental, mimolette	GOURMANDE : Blé concassé, crevettes, tomates, concombres, basilic, vinaigrette.
AUGUSTIN : Haricot vert, tomate, œuf dur, petits pois, mayonnaise, sauce Worcestershire.	GRECQUE : Concombres, tomate, fêta, olives noires, huile d'olive.
AUTOMNE : Carottes, céleri, pommes, noix, vinaigrette	HONGROISE : Chou blanc, lardons, pommes de terre, poivrons, paprika, vinaigrette
AUTOMNALE : Chou blanc, cœur de palmier, poivron rouge, vinaigrette.	IMPERIALE : Poêlée de légumes, vinaigrette
BOULGHOUR : Boulghour, tomate, concombre, brunoise de légumes, vinaigre balsamique, huile de colza.	INDIENNE : Riz, poivrons rouges, pommes, crème fraiche, mayonnaise, curry.
BRESILIENNE : Maïs, riz, carotte, haricot rouge, petits pois, chou-fleur, vinaigrette.	ITALIENNE : Macaronis, brocolis, thon, jus de citron, huile de colza, moutarde, ail, échalotes, ciboulette, olives.
BRESSANE : Chou blanc, petits pois, maïs, dés de poulet, mayonnaise, ketchup.	JARDIVERGER : Pommes golden, épaule, brocolis, raisins, emmental, menthe, noisettes hachées, vinaigrette
CARAÏBE : Cœur de palmier, crevette, noix de coco, tomate, vinaigrette.	JURASSIENNE: Carottes, haricots verts, champignons, emmental, moutarde, vinaigrette.
CARIOCA : Maïs, haricot rouge, poivron rouge, petits pois, pois chiches, carotte, tabasco, cornichon, vinaigrette.	LAKME : Poivrons rouges, tomates, riz, échalotes, curry, vinaigrette.
COURGETTES A L'INDIENNES : Carottes, courgettes râpées, cumin, vinaigre de framboise.	NORMANDE : carotte, chou rouge, chou blanc, pomme, cidre
LOUISIANE : Riz, haricots rouges, dés de poulet, carotte, petits pois, ketchup vinaigrette.	OBERNOISE : Pomme, cervelas, mayonnaise
MADRAS : Riz, poivrons rouges et verts, raisins secs, pommes, ananas, vinaigrette.	ORIENTALE : Soja, carotte, poivron, sauce soja, fenouil, échalote
MAHARADJA : Riz, poivrons, raisins secs, petits pois, concombre, ciboulette, curry, huile d'olive	PAYSANNE : Haricots blancs, échalote, poivron, carottes, cornichon
MARIGNAN : Betteraves, pommes, raisins secs, oignon rouge, jus d'orange, maïs, vinaigrette.	PRINTANIERE : Pomme de terre, céleri branche, tomate, fenouil, thon
MEDITERANNEE : Riz, tomate, fenouil, poivron, olive, vinaigre de vin, herbes de Provence.	RIZ A L' ANTIBOISE : riz, filet de colin, carotte, œuf dur, haricot vert, câpre
MELANGE BALTIQUE : Pomme de terre, chou-fleur, carotte, échalote, hareng	TRICOLORE : haricot vert, tomate, maïs
MELANGE PICARDIE: endives, mimolette, dés de jambon, huile de noix	VITAMINEE : Carotte, céleri, jus d'orange, jus de citron.
DU PUY : Lentilles, maïs, épaule, lardons, moutarde, échalote, huile de colza	