

Formule 1

19.50 € ttc

Commande
24H à l'avance
minimum

Entrée

- 1- Assiette de crudités
- 2- Assortiment de charcuterie artisanale
- 3- Wrap poulet et crudités
- 4- Quiche au saumon et aneth

Plat

- 1- Assiette Végétarienne du moment
- 2- Julienne, crème verte
- 3- Boeuf au chorizo, pommes grenailles
- 4- Emincés de volaille à la tomate

Dessert

- 1- Viennois au chocolat "Valrhona"
- 2- Tartelette vanille-passion
- 3- Salade de fruits frais
- 4- Tiramisu café

SUPPLEMENT

Eau minérale (bt 33cL) 1,60€

Formule 2

28.00 € ttc

Commande
24H à l'avance
minimum

Entrée

- 1- Copeau de Foie gras, marmelade de figue et mesclun
- 2- Salade d'endives aux noix, comté et magret
- 3- Carpaccio de Bar aux agrumes

Plat

- 1- Poisson "retour du marché", légumes confits
- 2- Assiette Végétarienne
- 3- Suprême de pintade sauce aux morilles

Dessert

- 1- Tartelette framboise praliné
- 2- Assortiment de Mignardises
- 3- Moelleux chocolat "Valrhona"

SUPPLEMENT

Eau minérale (bt 33cL) 1,60€

LIVRAISON & DRIVE

Mode d'Emploi



@tripescie



Tripes et Cie

➤ Livraison gratuite en centre ville dès 50 euros, du Lundi midi au Vendredi midi

Commande par mail minimum 24h à l'avance
(Prise de commande avant midi)

➤ Drive du lundi au Samedi midi

13 Impasse St Exupéry, 87000 Limoges

Tel: 07.89.42.92.59

Mail: tripes-et-cie@orange.fr

Toute la fabrication est confectionnée dans notre laboratoire au 13 Impasse St Exupéry/ Limoges

Nos produits peuvent contenir des **allergènes**, merci de bien vouloir nous prévenir en cas **d'allergies**

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Les excédents alimentaires livrés en liaison froides doivent être consommés dans les 24h suivant la livraison sous réserve du respect de la chaîne du froid.

Pour les bocaux en liaison chaude la dégustation doit être réalisée dans les 2H qui suivent la livraison.

Livraison gratuite sur Limoges Centre Ville (Minimum 50,00€ ttc)

Condition de vente: Paiement à la livraison (Chèques/Espèces/Carte bleu)