

Formule 1

19.50 € ttc

Commande
24H à l'avance
minimum

Entrée

- 1- Assiette de crudités
- 2- Assortiment de charcuterie artisanale
- 3- Tarte provençale (tomate et olives)
- 4- Gaspacho rouge, crème aux herbes

Plat

- 1- Assiette Végétarienne du moment
- 2- Eglefin, crème verte
- 3- Poitrine de veau, jus réduit
- 4- Poulet Basquaise, riz pilaf

Dessert

- 1- Brownie aux noix
- 2- Clafoutis
- 3- Salade de fruits frais
- 4- Panacotta vanille- fruits rouges

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- Asperge blanches, vinaigrette aux herbes
- 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)