

Formule 1

19.90 € ttc

Commande
24H à l'avance
minimum

Entrée

- 1- Assiette de crudités
- 2- Assortiment de charcuterie artisanale
- 3- Velouté d'automne aux éclats de châtaignes
- 4- Rillettes de thon et toast de pain de campagne

Plat

- 1- Assiette Végétarienne du moment
- 2- Lieu grillé sauce armoricaine
- 3- Mijoté de veau moutarde-miel
- 4- Suprême de volaille aux champignons

Dessert

- 1- Crème pralinée
- 2- Riz au lait et pommes caramélisées
- 3- Salade de fruits frais
- 4- Tartelette poire chocolat amandes

SUPPLEMENT

Eau minérale (bt 33cL) 1,60€

Formule 2

29.90 € ttc

Commande
24H à l'avance
minimum

Entrée

- 1- Copeau de Foie gras, marmelade de figue et mesclun
- 2- Saumon gravelax, blinis et mousse au Wasabi

Plat

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

Dessert

- 1- Tartelette citron meringuée
- 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)

Formule 1

19.90 € ttc

Commande
24H à l'avance
minimum

Entrée

- 1- Assiette de crudités
- 2- Assortiment de charcuterie artisanale
- 3- Céleri rémoulade et magret Séché
- 4- Rillettes de thon et toast de pain de campagne

Plat

- 1- Assiette Végétarienne du moment
- 2- Lieu crème verte
- 3- Mijoté de boeuf bourguignon
- 4- Suprême de volaille aux champignons

Dessert

- 1- Viennois au chocolat
- 2- Ile flottante
- 3- Salade de fruits frais
- 4- Tartelette amandine

SUPPLEMENT

Eau minérale (bt 33cL) 1,60€

Formule 2

29.90 € ttc

Commande
24H à l'avance
minimum

Entrée

- 1- Copeau de Foie gras, marmelade de figue et mesclun
- 2- Carpaccio de Bar aux agrumes

Plat

- 1- Poisson "retour du marché", légumes
- 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)