LE LOCAL

BUFFET DINATOIRE :

FORMULE L'ESSENTIEL: 12€/PRS

- 2 BOUCHÉEES SALÉES
  (Tartelette + Empanadas)
- CHARCUTERIE, FROMAGE ET PAIN
- CRUDITÉS ET TARTINABLE
- 1 DESSERT

FORMULE LE CONVIVIAL : 16€/PRS

- 3 BOUCHÉEES SALÉES
  (Tartelette + Empanadas + Samoussa)
- CHARCUTERIE, FROMAGE ET PAIN
- CRUDITÉS ET TARTINABLE
- 2 DESSERTS

FORMULE LE FESTIF: 19€/PRS

- 4 BOUCHÉEES SALÉES
  (Tartelette + Empanadas + Samoussa + Mini burger)
- CHARCUTERIE, FROMAGE ET PAIN
- CRUDITÉS ET TARTINABLE
- 2 DESSERTS

LE LOCAL

BUFFET DÎNATOIRE

LES BOUCHÉES SALÉES :

EMPANADAS

- Champignon
- Jambon fromage
- Fromage
- De saison

SAMOUSSA

- Chorizo fromage
- Poulet Teriyaki
- Chèvre poireaux
- De saison

TARTELETTES

- Lorraine
- Pizza jambon mozzarella
- Tomate Chèvre origan
- De saison

MINI BURGER

- Porc confit
- Bœuf Cheddar
- Végé

CHARCUTERIES & FROMAGES :

Charcuteries locales, les fromages incontournables de France, et pains de notre Boulanger

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS DE SAISON ET DE TARTINABLES MAISON :

- Houmous sésame
- Fromage frais citron et herbes
- Tapenades d'olives noires
- De saison

DESSERTS :

- Brownie Choco Noisette
- Tatin Caramel beurre salé
- Cookie XXL
- Panna cotta de saison

LE LOCAL

ENTRÉES :

LES PLANCHES :

- **PLANCHE CRUDITÉS ET TARTINABLES** — **60€**
  Pour 10 personnes
  - Crudités de saison
  - Tartinables maison et pain

- **PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE** — **80 €**
  Pour 10 personnes
  - Charcuterie du Tarn et Pyrénées 100g/prs
  - Fromage locaux Tarn, Aveyron, Haute Garonne et Tarn et Garonne 90g/prs
  - Accompagnement pain, cornichons

LE LOCAL

ENTRÉES :

TARTE POUR 6 PERSONNES — 18€ LA TARTE

- LA LORRAINE :

Crème de lard et lardons

- LA CABRIE :

Confit d'oignon au miel, fromage de chèvre et origan

- L'ITALIENNE :

Sauce tomate, légumes et champignons

- LA PIZE :

Sauce tomate, jambon, mozzarella

LES INDIV'S

- **TARTELETTE** — 3,20€
  Prix unitaire, 15 minimum de la même recette
- **EMPANADAS** — 2,80€
  Prix unitaire, 15 minimum de la même recette
- **MINI BURGER** — 3,50€
  Prix unitaire, 20 minimum de la même recette
- **SAMOUSSA** — 2,00€
  Prix unitaire, 20 minimum de la même recette

LE LOCAL

PLATS :

LES GÉNÉREUX GRATINÉS — 11€ LA PART

- LASAGNE BOEUF :

Légumes, crème de champignons

- LASAGNE SAUMON FUMÉ :

Légumes confits, crème d'épinard

- LE PARMENTIER DU LOCAL :

Purée de pomme de terre, confit de canard et petits légumes

LA POULETTE — 12€ LA PART

- JAMBONETTE DE POULET RÔTI:

Sauce aux champignons, carottes fondantes au thym, riz aux légumes

- JAMBONETTE DE POULET À LA BASQUAISE :

Riz aux poivrons, oignons et thym, carottes sautées au piment d'Espelette

LE LOCAL

PLATS :

LES CLASSICO' : 13€ LA PART

- LA FAMEUSE PAELLA DU LOCAL :

Poulet, chorizo et poitrine de porc (Seulement l'été)

- LE COUSCOUS :

Poulet, merguez aux légumes de saison, jus oriental et semoule parfumée

- LE CASSOULET DU LOCAL :

Confit de canard IGP du Gers, saucisse de Toulouse, lard fumé et haricots

L'INSPIRATION D'AILLEURS 12€ LA PART

- LE ROUGAIL SAUCISSE:

Saucisse fumé, saucisse de Toulouse, riz aux légumes

- LA MOUSSAKA DE BOEUF :

Sauce tomate légèrement épicée, pomme de terre fondante, aubergines confites

- LE PORC AU CARAMEL DU LOCAL :

Légumes sautés teriyaki, riz carotte et sésame

LE LOCAL

DESSERT :

LES INDIV' : 3,5€ LA PART

- LE BROWNIE DE PAUL :

Chocolat, noisette, gourmandises

- LES COOKIES XXL

- LA TATIN :

Caramel beurre salé

- LE BANOFEE DU LOCAL EN VERRINE :

Confiture de lait maison vanille

LES TARTES: 20€ LA TARTE 6/8 PERSONNES

- TARTE BOURDALOUE

- LA TATIN

Caramel beurre salé à la vanille

- TARTE CHOCOLAT NOIX CARAMEL

LE LOCAL

CARTE DES BOISSONS

Prix à la bouteille

VINS

	75 CL
Domaine ENTRAS côtes de Gascogne (32) BIO en Blanc, Rosé	10€
Domaine MAS SEREN IGP Cévennes (30) BIO en Rouge, Blanc, Rosé	12€
Domaine SIMIAN Vin de France (84) BIO en Rouge, Blanc, Rosé	15€

BIÈRES

Brasserie La Muretaine Veilleurs de biéres BIO (31)

	75 CL	33 CL
Blonde	7 €	3,5 €
Blanche	7 €	3,5 €
Ambré	7 €	3,5 €
IPA	7 €	3,5 €

BOISSONS SANS ALCOOL

	1 L	33 CL	25 CL
Jus de Pomme Ferme Métou BIO (82)	4 €		2 €
Limonade artisanale Nature BIO (81)	4 €	2 €	
Bapla Cola BIO (81)	4 €	2 €	
Thé Bapla BIO (81)	4 €	2 €	

EAUX

	1,5 L
Plate EAU NEUVE (09)	1€
Pétillante CHRISTALINE	1,25€

LE LOCAL

CONDITIONS :

- 15 PORTIONS MINIMUM PAR PLAT
- RÉSERVATION 15 JOURS À L'AVANCE

Nos plats sont fait maison avec des produits frais et de saison

SERVICES ET LOCATIONS :

COUVERTS JETABLES EN BOIS Prix unitaire	1,00€
VERRE LE LOCAL La consigne, écocup réutilisable	2,00€
MANGE DEBOUT 2/3 personnes, 8 disponibles	SUR DEVIS
BARNUM 3*6	SUR DEVIS
LIVRAISON	15,00€