



## *Le Panier à emporter*

*A partir du samedi 31 octobre 2020  
7 jours / 7*

*En raison des nouvelles restrictions sanitaires liées à la Covid - 19, la Cheffe et son équipe ont mis en place « Le Panier à emporter ».  
Continuez à vous faire plaisir ... chez vous !*

### **Entrées : 5,00 €**

- *Délicat velouté de Potimarron, éclats de marrons et ses escargots confits.*
- *Terrine de cochon noir en croûte maison, salade et pickles.*
- *Foie gras mi-cuit à la figue (50g) et figues rôties.*

### **Plats 180g : accompagnés d'une garniture de saison : 6,50€**

- *La pêche du moment : filet de bar (180g).*
- *Le tournedos de volailles avec une légère farce aux champignons et fenouil.*
- *Sauté de porc noir au curry.*

### **Garnitures (180g) : 2,50€**

- *Gratin Dauphinois (180g).*
- *Risotto.*
- *Légumes de saisons.*

### **Desserts : 3,50€**

- *Gros choux craquelin à la crème de marrons.*
- *La poire pochée au sirop de vanille, fourrée d'une ganache de chocolat au lait et cacao.*
- *Entremet vanille et passion, génoise aux amandes.*
- *Dégustation de fromage ariégeois, vache, brebis, chèvre (35g).*

*Commandez la veille pour le midi et le matin avant midi pour le soir.*

*05.61.68.12.15 /06.10.16.48.42 /accueil@closcathala.fr*

*Possibilité de récupérer les commandes sur place entre 15h00 et 19h00*

*Livraison 5 € dans un rayon de 20 kms.*

*Paiement chèque, espèce ou CB.*

*Sélection de produits d'emballages éco - responsables.*



*Un bon repas, même à emporté, s'accompagne d'un bon vin.  
La Cheffe a sélectionné quelques crus.*

### *Vins Blancs*

- *Domaine MILLET, Chardonnay moelleux : 12€*
- *SARRAT D'EN SOL, AOP Fitou : 14€*
- *LE CHAMPS DES LYS, IGP Côte de Thongue, 50 cl : 8,50€*

### *Vins Rouges*

- *DIUS A VOL , Domaine Pujol, AOP Minervois : 25€*
- *ESPRIT D'AUTOMNE, Domaine Borie de Maurel, Minervois : 12€*
- *MERCREDI 12H30, Domaine Pujol, AOP Minervois : 8,50€*

