



« LILY COOK »

Lydie POYETTON

111 ROUTE de Chambles

42240 CALOIRE

Tél : 06.07.59.28.28

lilycook@orange.fr

Site internet : www.foodtruck-chezlilycook.fr

LES BOISSONS

Sangria traditionnelle aux agrumes

Agua de Valencia « Eau de Valencia » (jus d'orange, sucre de canne, gin, vodka, vin blanc pétillant)

Sangria rose (vin rosé, Cointreau, citron vert, framboises fraîches)

Servie avec une brochette de Fruits frais.

Sangria verte (vin blanc, rhum blanc, sucre de canne, kiwis, citron vert, menthe fraîche)

Remplace le kir traditionnel.

Cocktail de Fruits rouges givrés (vin pétillant Lambrusco rosé ...)

SANGRIA sans alcool (jus de raisins, jus d'orange, citron, et fruits de saison.)

Citronnade fait maison

Cocktail pétillant : green Peps Lemon. (Citron, limonade, thé)

TAPAS POUR L'APÉRITIF

- Tortilla et son aïoli.
 - Aubergines à l'ail, huile d'olive et thym sur toasts
 - Poivrons rouges à l'ail, huile d'olive sur toasts
 - Verrines de gaspacho.
 - **Brochette de chorizo** : billes de mozzarella, tomates cerises, cornichons.
 - Brochette Etorki, jambon cru, abricot.
 - Brochette tomates cerises, mozzarella, olive noire.
 - Brochette chorizo, fromage Etorki, olive verte.
 - Toast de jambon cru D'Espagne et fromage Espagnol Manchego.
 - Calamars persillés
 - Verrine Pois chiches épinards à l'Espagnol
 - Verrine de lentilles à la moutarde
 - Brochette de crevettes à la plancha
 - Plaque de pizza à partager
 - Plaque de quiche Lorraine
96 cubes par plaque.
 - Feuilletés saucisses
-
- Plateau de charcuterie (saucisson, chorizo, pâté, tortilla et son aïoli...)

Comme sur la photo ci-dessous



LES PLATS



PAELLA VALENCIANA : Poulet, lapin, haricots plats, haricots coco (garofon),
Riz et épices en direct de Valencia

PAELLA ROYALE : poulet, haricots plats, haricots coco, fruits de mer, gambas,
Riz et épices en direct de Valencia

PAELLA AU POISSON : dos de colin, gambas, moules, Fruits de mer,
Riz et épices en direct de Valencia

FIDEUA : poisson, gambas, calamars, coques, moules, pâtes, aïoli

Poulet Basquaise accompagné de riz créole

Poulet des îles accompagné de riz créole

Et de pomme de terre douce, avec des épices de l'île Maurice

SOUPE CORSE (Jambon cru, lard fumé, haricots rouge...)

Bœuf bourguignon accompagné de pâte fraîche

Carbonnade à la bière accompagnée de Pdt où pates

Veau Marengo accompagné de pomme de terre vapeur

Saucisses, pommes de terre, Sarasson

Lasagnes bolognaise

Lasagnes saumon

Lasagnes légumes

Tian de légumes

POISSON SELON LE MARCHÉ

Accompagné de légumes

MAFE AU POULET accompagné de riz

JAMBON ROTI A LA BROCHE

Avec pommes de terre, sarasson, salade verte

..... 50 pers minimum

ET BIEN D'AUTRES. SELON VOS ENVIES....

FROMAGE

Plateau de fromage sec,

Où faisselle de fromage blanc

DESSERT

Tarte aux pommes

Gâteau d'anniversaire

Number cake

Mousse au chocolat ou à la crème de marron

Iles flottantes

Riz au lait

Fondant à la crème de marron (sans gluten)

Fondant au chocolat (sans gluten)

Et bien d'autre sur demande.....

BRUNCH SALE OU SUCRE

