



Chalet 
Kitchen

LIVRAISON DE REPAS FRAIS

Chalet Kitchen livre vos repas fait-maison dans votre hébergement tous les matins. Tous nos repas sont confectionnés tous les jours dans nos cuisines à partir d'ingrédients frais.

Appeler-nous ou réserver en ligne

RESERVEZ MAINTENANT

Réservation avant 12h pour le jour suivant

Menu entier et option végétarienne disponible en ligne

Prix pour l'hiver 2019/2020

Repas du soir (deux repas)

À partir de € 16 par personne par nuit

Petit-déjeuner

€ 20.00 pp toute la semaine

€ 14.00 pp long week-end

Gâteaux

€ 18 pp semaine complète (6 gâteaux)

€ 9 pp long week-end (3 gâteaux)

Vins - Rouge / Rosé / Blanc

À partir de € 7 par bouteille

Bière - Kronembourg

€ 25 par pack de 24 x 250ml bouteilles

chaletkitchen.com

+33 (0)4 50 79 75 22

Menu 2019/2020

SAMEDI

Poulet rôti Stroganov au paprika et cuit à petit feu dans sa sauce crémeuse de poivrons rouge et champignons, accompagné de légumes d'hiver et pommes de terre

Stroganov Végétarien - Casserole de pois chiche, cuite à petit feu dans sa sauce crémeuse de poivrons rouge et champignons, accompagnée de légumes d'hiver et pommes de terre .

Poulet Rôti, pommes de terre au four et brocolis.

Brownie au chocolat et aux noisettes, revisité en verrine individuelles.

DIMANCHE

Tartiflette traditionnelle au Reblochon de Savoie et aux lardons, avec sa salade de légumes croquants et graines.

Tartiflette Végétarienne - Tartiflette traditionnelle au Reblochon de Savoie, avec sa salade de légumes croquants et graines.

Nuggets de Poulet faits maison, servis avec pommes de terre sautées et salade de tomates et concombre.

Pommes Granny Smith en crumble arrosées d'une généreuse portion de crème anglaise à la vanille de Tahiti.

LUNDI

Poitrine de porc et sa couenne croquante, rôtie dans un bouillon à la bière et au miel, en petits salés, fenouil, navets, haricots verts et carottes violettes rôties à l'huile d'olive vierge extra.

Tourte aux Lentilles - Lentilles vertes du Puy mijotées au vin rouge avec fenouil, navets, haricots verts et carottes pourpres grillées à l'huile d'olive extra vierge, enveloppées dans leur croûte dorée de pâte feuilletée.

Bolognaise - Penne à la Bolognaise avec fromage râpé.

Mousse au Chocolat de ma Grand-Mère - Chocolat noir en mousse et ses délicieuses garnitures moëlleuses et croquantes.

MARDI

Boeuf Bourguignon, carottes glacées et oignons rouges. Mijoté 6 heures dans une sauce au vin rouge, accompagné de polenta gratinée au four aux épinards et au Comté AOP .

Macaroni au four dans une sauce crémeuse avec épinards frais, pignons de pin, tomates séchées et fromage AOP Comté - Salade mixte.

Carbonara - Macaroni en gratin façon Carbonara, salade de concombre et de tomate.

Tarte Amandine à la noix de coco - Noix de coco et amandes en tarte, marmelade de clémentine et petits dés d'ananas frais.

MERCREDI

Soirée Raclette (livrée le mardi) - Raclette Night (delivered on Wednesday)

JEUDI

Notre Hachis Parmentier revisité - Ragoût de bœuf cuit lentement, carottes et poireaux confits, servis avec sa purée de pommes de terre en hachis parmentier, brocolis, choux-fleur et choux romanesco au beurre.

Hachis Parmentier, façon végétarienne - Ragoût de haricots rouges cuit à petit feu, carottes et poireaux confits, servis avec son écrasé de pommes de terre, brocolis, choux-fleur et choux romanesco au beurre.

Hachis Parmentier traditionnel, petit pois cuits à la vapeur.

Panna Cotta à la vanille, confiture de mûres, crumble de chocolat blanc

VENDREDI

Cocotte de porc au cidre - Joles de porc cuites lentement au cidre façon "Vallée d'Auge", céleri et aubergines, pommes de terre "ratte" rôties au beurre à l'ail et au thym frais .

Gratin de légumes - Gratin d'aubergine à la crème de tomates séchées et au parmesan, pommes de terre rôties au beurre à l'ail et au thym frais .

Lasagne - Classique Lasagne à la Bolognaise.

Entremet à la pistache, framboise, chocolat blanc et citron vert.

Options des allergènes disponible sur www.chaletkitchen.com