

PLATS TRAITEUR

 Plaque amuses bouches salées ou sucrées pour apéritif dinatoire : 30 € pour environ 10 personnes

 Poulet basquaise : 9 € la portion

 Poulet sauté chasseur : 7 € la portion

 Poulet poivre vert : 8 € la portion

 Canard aux olives : 10 € la portion

 Bœuf bourguignon : 8 € la portion

 Navarin d'agneau : 10 € la portion

 Brandade de morue : 8 € la portion


 Pot au feu : 6 € la portion

 Paëlla royale : 13 € la portion

 Confit de canard : 9 € la portion

 Demi coquelet aux gambas : 14 € la portion


 Cassoulet de Toulouse : 13 € la portion

 Assortiment de farcis multicolores : 10 € les 5 (champignons, tomates, courgettes, poivrons ...)

GARNITURES

 Pomme de terre gratinée : 1 € la portion

 Ratatouille : 2 € la portion

 Riz pilaf : 2 € la portion

 Gratin dauphinois : 3 € la portion

 Gratin de courgettes : 2.50 € la portion



Le chef Yannick ECHE et son épouse Maud

Portrait de Chef

Elève de l'Ecole Hôtelière prestigieuse de Souillac de 1990 à 1994, j'en ressors diplômé en cuisine et pâtisserie. J'exerce et aiguiser mes compétences dans des établissements réputés de notre belle région du sud-ouest : L'Esplanade à Domme (24), Llop Gris à El Tarter (principauté d'Andorre), le Château de Mercuès à Cahors (46), le pont Napoléon à Moissac (82), et le St James à Bouliac (33).

Puis en 2002, riche de mes multiples expériences, j'inaugure mon restaurant à St Cirq, le village qui m'a vu grandir, près de Caussade (82), où ma cuisine généreuse et créative au gré des saisons régale mes clients depuis plus de 20 ans.

Auberge de
L'HIRONDELLE
Traiteur de l'Hirondelle

Maquette papier réalisée par
Pascal LESAGE



Dans cette belle demeure de pierre flanquée d'un imposant pigeonnier, je mitonne mes recettes à l'aide de produits des terroirs environnants : ma cuisine est une cuisine de partage, généreuse issue d'une tradition familiale qui me replonge sans cesse dans mon enfance où ma grand-mère et ma mère mijotaient longuement de bons petits plats que nous partageons autour de la table familiale ; elles m'ont transmis leur amour des bons produits et la volonté de faire plaisir. Je m'emploie au quotidien à m'imprégner de ces valeurs pour satisfaire les papilles de ma clientèle. Mon épicerie « **La Chélydoine** » nichée dans le pigeonnier vous propose mes délicieux plats préparés à emporter

Contactez-nous

AUBERGE DE L'HIRONDELLE

30 rue des Caussets

82300 SAINT CIRQ

0563033126/0603905752

auberge-de-l-hirondelle@orange.fr

Visitez notre site web :




aubergedelhirondelle.com

Livraison possible : 1.50 € du kilomètre

NOS PLATS FRAICHEUR

-  Quiche lorraine : 2.50 € la portion
-  Quiche aux poireaux : 2.50 € la portion
-  Croque-Monsieur : 2.50 € la portion
-  Salade hareng : 3 € la portion
-  Taboulé aux petits légumes : 2 € la portion
-  Assortiment crudités : 3 € la portion
-  Salade tomate mozza : 3.50 € la portion
-  Tourteau à l'avocat : 5 € la portion
-  Terrine de saumon : 4 € la portion
-  Salade pâte, jambon-lég : 2.50 € la portion
-  Salade riz, fruits de mer : 2.50 € la portion
-  Melon jambon pays : 4 € la portion
-  Panaché de charcuterie : 4 € la portion

LES VIANDES FROIDES

-  Rôti de porc : 6 € la portion
-  Rôti de bœuf : 8 € la portion
-  Cuisse de poulet : 5 € la portion



