



Ripailleur depuis 1990

LE TRAITTEUR DES VIANDARDS

lecture saine

Samedi midi, le soleil est au zénith. Ma main gauche tient fermement mon verre de St Jo', la seconde masse avec appétit mon ventre qui attend goulument la suite de la ripaille.

La barbaque se fait dorer les faces sur le brasero, mes narines sont en extases face à cette odeur divine! Je pique discrètement quelques pommes de terre déjà biens dorées qui attendent au chaud l'heure du festin.

Au loin, j'entends les chants des bouchons qui jaillissent des goulots! Les quilles sont de sortie! Certainement mon hymne à la joie préféré!

Je me languis de la suite du banquet en repensant aux succulentes becquées que nous avons eu en entrée...

En tant que bon vivant de ce nom, je m'interroge...

Que faut-il pour qu'une ripaille soit réussie?

*Je crois qu'aujourd'hui tout est réuni: **Amis, famille & le P'tit V !***



LES RIPAILLERIES



Si le code du bon ripailleur devait être écrit, le premier article serait certainement de ne jamais débiter une ripaille sans ouvrir sa panse en se délectant de délicieuses becquées...

*Carpaccio de bœuf en
marinade d'olives et
citron, copeaux de
comté 12 mois*

*Wrap de volaille au
curry madras et salade
iceberg*

*Croquant au parmesan
et crémeux aux poi-
vrons rouges*

*Briochette au jambon
et beurre au senteur de
truffes*

*Cannelé au chèvre frais
et fleurs de Thym,
Tapenade d'olives*

Mini burger

BECQUÉES

LES RIPAILLERIES

*Quand l'heure du festin sonne, un bon vivant respectera toujours l'article numéro 2:
Bon gras, bonnes quilles & bonne humeur! Réunissez ces 3 principes fondamentaux et festoyez comme des seigneurs!*

Boeuf

côte de boeuf, basse côte, tomahawk...

Porc

échine, filet mignon...

Poulet

marinade ail des ours, Buffalo, Curry, Brésilienne, Provençale..

Veau

Canard

magret, ...

Abats

Viandes d'exceptions

boeuf maturé, wagyu...

VIANDES



LES RIPAILLERIES

BRASERO

Procédé de cuisine traditionnel sur plaques, cuisson grâce à la chaleur des braises

TOURNE BROCHE

Technique très ancienne qui consiste à préparer la viande en morceau ou entière et à la cuire lentement au dessus d'un feu

ASADO DE LA CRUZ

Méthode venue d'Argentine, où la cuisson se fait à la braise

NOS CUISSONS

Joue de lotte

Huîtres

disponibles chaudes

Poulpes

Seiches

Couteaux

Crevettes

possible de les flamber

Saumon & Thon

tataki, fumé, snacké...

POISSONS

Oeuf d'autruche

& ses mouillettes

Diots

Fondue savoyarde

spéciale P'tit V

Le camembert chaud

au brasero

Burger

Cochon à la broche

GOURMANDISES



LES DOUCES RIPAILLERIES

VERRINES

6cl ou 12cl

Parfums:

Panna cotta fruits rouges ou exotiques

Tiramisu

Crème chocolat

Tarte citron meringuée déstructurée

Verrine salade de fruits de saison

MACARONS

Parfums:

Chocolat

Citron & basilic

Menthe & chocolat

Spéculos

Caramel beurre salé

Framboise

Marron

Chocolat au lait & noix de coco

Pistache

Praliné

Minimum 10 pièces par parfum

Location pyramide macarons

MIGNARDISES

Mini Brownie min 25 pièces

Mini Moelleux Marrons min 25 pièces

Financier

Cannelé

Mini tartelette

Parfums: chocolat, fruits, citron meringué

Cookie taille normale

La suite de cet ouvrage du bon ripailleur, serait certainement d'affirmer qu'un bon vivant a forcément de la place pour une douceur et un digestif! Si son estomac affirme le contraire, la prise d'un trou normand est fortement recommandé.



LES BREUVAGES



Un des article à ne pas négliger est sans aucun doute celui des breuvages. Godet, verre à ballon, coupe, chope, châsse... Qu'importe le flacon pourvu qu'il se marie parfaitement avec les mets que l'on déguste. Bon vivant que vous êtes serez forcément d'accord avec cette affirmation.

Vins et mousseux

Nous essayons le plus possible de vous proposer des vins de vignobles de la région.

Champagnes

Spiritueux

Punch & citronnade

Concoctés par nos soins...

Bar à cocktail

Et si le bar venait à vous? Des cocktails préparés minute pour une ambiance GARANTIE!

SANTÉ !





POUR SUIVRE NOS ÉPOPÉES OU EN CRÉER UNE ENSEMBLE...

*Envoyez-nous une missive
électronique:*

leptitv1990@gmail.com

Narrez-nous vos souhaits:

07 57 51 47 76

Suivez-nous sur Instagram:

@le_ptit_v

Visitez notre site web:

leptitv-traiteur.com

