CONSEILS DE RECHAUFFAGE ET DE CONSERVATION

Toute l'équipe de La Pataterie vous remercie pour votre commande.
Voici quelques conseils qui vous permettront de déguster nos produits dans les meilleures conditions.

PANIER RUSTIQUE / FISH / FRITES

Préchauffer le four à 160°.
Sortez le produit de son emballage et déposez le sur une feuille de cuisson.
5 minutes et c'est prêt !

POM' AU FOUR / PATATA BURGERS® / PATATA POUTINE / TARTIFLETTE ET FONDUE

Préchauffer le four à 110°.

Mettez votre pomme de terre garnie directement au four, dans son emballage, en retirant préalablement le couvercle.
10 minutes et c'est prêt !

Mettez votre Patata Burger® directement au four, dans son emballage, en retirant préalablement le couvercle.
10 minutes et c'est prêt !

Mettez votre Tartiflette, Fondue ou La Patata Poutine directement au four dans son emballage, en retirant préalablement le couvercle.
10 minutes et c'est prêt !

Fondant au chocolat
Mettez votre dessert 5 secondes au micro-ondes, puissance maximum 750 W, en retirant préalablement le couvercle et c'est prêt !

Les produits sont destinés à être consommés le plus rapidement possible après achat.
Afin de vous garantir toutes les qualités gustatives de nos produits,
nous vous conseillons de consommer votre commande dans l'heure de sa réception.
Ne pas congeler les produits.

Coordonnées de votre restaurant

Prix TTC. Les offres et promotions en cours ne sont pas applicables sur la vente à emporter, sauf offres spécifiques vente à emporter.
Les plats achetés lors de la vente à emporter ne peuvent être consommés sur place.
La vente d'alcool seule est interdite.
A.O.C. : appellation d'origine contrôlée,
I.G.P. : indication géographique protégée,
A.O.P. : appellation d'origine protégée.
Certains de nos produits sont décongelés (liste disponible en restaurant).
Sensibilité aux allergènes ? Consultez notre document à l'entrée du restaurant ou sur www.lapataterie.fr.

philippe-pinot.fr • LA PATATERIE ©2020 – Photos Agence artemis - Photos non contractuelles - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

LA PATATERIE
RESTAURANT

Nos recettes À EMPORTER !

Partageons l'amour de la pomme de terre !

TARTIFLETTE TRADITION

BURGER REBLOCHON

Pour l'apéritif et les petites faims

CHARCUTERIE 7,90€
Jambon cru, saucissons crayons,
petit pâté recette La Pataterie et ses cornichons.

FRITES SAUCE CHEDDAR 3,50€

PANIER RUSTIQUE 6,90€
Churros de pommes de terre, beignets d'oignons épicés,
bouchées panées de Camembert, sauce La Pataterie.

MINI FONDUE CHURROS NOUVELLE RECETTE 7,50€
Churros de pommes de terre, crème de brie de Meaux.

POM' AU FOUR SAVOYARDE

Pom'au four

POM' AU FOUR SAVOYARDE 11,95€
Pomme de terre cuite au four, jambon cru,
jambon cuit, fromage à raclette, cornichons, sauce fines herbes, salade fraîche.

Côté mer

FISH & CHIPS 10,50€
Aiguillettes de filets de colin d'Alaska façon fish & chips, salade fraîche, citron, frites.

PATATA BURGER® DU BERGER

Patata Burgers® *SERVIS AVEC DES FRITES*

PATATA BURGER® CLASSIQUE BŒUF OU POULET 10,95€
Steak haché de boeuf Charolais ou Limousin 125 g, ou poulet français pané 110 g,
röstis, fromage à raclette, échalotes confites.

PATATA BURGER® DU BERGER 13,95€
Steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g,
röstis, fromage à raclette, fromage de chèvre, miel, tranches de lard grillées,
échalotes confites, tomate cerise.

BURGER REBLOCHON 14,95€
Pain brioché, steak haché de bœuf Charolais ou Limousin 125 g, fromage à raclette,
Reblochon de Savoie A.O.P. et crème de Reblochon, échalotes confites,
tranches de lard grillées, sauce fines herbes.

recette élaborée 100% végétarienne

Bowls Amandine

BOWL CHÈVRE CHAUD

BOWL CHÈVRE CHAUD PETIT 6,50€ GRAND 11,95€
Salade fraîche, Pom's Amandine,
chèvre chaud au miel sur gaufre de pomme de terre, pomme fruit,
sauce fines herbes, tomates cerises, noix, oignons rouges.

BOWL CÉSAR PETIT 7,50€ GRAND 13,50€
Salade fraîche, Pom's Amandine,
filet de poulet croustillant, lardons, Grana Padano,
sauce césar, tomates cerises, noix, oignons rouges.

Exclusivités

PATATA POUTINE

PATATA POUTINE NOTRE VERSION DE LA RECETTE TYPIQUE QUÉBÉCOISE ! 12,95€
Effiloché de canard confit, échalotes confites, sauce barbecue, frites,
fromage à raclette, sauce au cheddar, salade fraîche.

TARTIFLETTE TRADITION 12,95€
Pommes de terre, Reblochon de Savoie A.O.P., lardons,
échalotes confites, crème, salade fraîche.

FONDUE AMANDINE NOUVELLE RECETTE 17,50€
Pom's Amandine et son caquelon de crème de Reblochon, jambon cru,
jambon cuit, saucisson sec, cornichons, sauce fines herbes, salade fraîche.

TIMBALE MONT BLANC

Une petite douceur

TIMBALE MONT BLANC 5,95€
Crème vanille, crumble amandes et céréales,
crème de marrons, sauce chocolat chaud,
crème fouettée et sa tuile.

TIMBALE VANILLE TATIN 5,95€
Crème vanille, crumble amandes et céréales,
compotée de pommes cuites au caramel,
crème fouettée et sa tuile.

FONDANT CHOCOLAT 5,20€
avec sa crème anglaise.

FROMAGE BLANC 3,95€
Avec son coulis de framboise.

Nos boissons

BIÈRES

1664 Blonde — 33 cl 4,00€

Tourtel Twist — 33 cl 3,00€
Citron ou framboise : de la bière, du jus de fruit, 0% alcool

EAUX

VITTEL — 50 cl 2,50€ — 100 cl 3,50€

PERRIER FINES BULLES — 50 cl 2,50€ — 100 cl 3,50€

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zero sucres, Fanta orange, Sprite, Tropico, Orangina — 33 cl 3,00€

CAPRI-SUN ORANGE — 20 cl 2,00€

fuzetea THÉ NOIR PÊCHE — 25 cl 3,00€

Vins à la bouteille

COTES DE PROVENCE ROSÉ - A.O.C. - *ROSÉ* — Bte 75 cl 17,50€

BORDEAUX - A.O.C. - *ROUGE* — Bte 75 cl 15,50€

BOURGOGNE CHARDONNAY - A.O.C. - *BLANC* — Bte 75 cl 18,00€

ST NICOLAS DE BOURGUEIL - A.O.C. - *ROUGE* — Bte 75 cl 19,90€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.