**Menus PASTA BLUES à emporter**

**Pasta Box sauce au choix Tarif/personne**

Grande (environ 500g) 6€

Petite (environ 300g) convient aux enfants 4€

**Formules :**

Entrée du Jour et Pâtes Fraîches sauce au choix 9€

Pâtes Fraîches et dessert du Jour 9€

**Pasta party :** Dès 4 personnes (à réserver)

Pâtes fraîches à volonté + 4 sauces 11€

Idem + 6 sauces 14€

Pâtes fraîches+4 sauces + accompagnement viande 16€

**Plat du Jour** 9€

**Plat charcuteries/Grissini** 5€

**Dessert du jour** (Supplément Chantilly +1€ 3€

**Boissons sans alcool**

Soda 33 cl 2€

San Pellegrino 50 cl 2€

Petite bouteille eau 50cl 1€

Jus de fruit 25 cl 2€

Café ou thé (Option « chantilly » +1€) 2€

**Tarifs TTC**

**Sauces au Choix**

**Standards :**

**Bolognaise :** Tomates pelées, carottes, **céleri,** sel, poivre, aromates, pur Bœuf Origine U.E

**Carbonara : Crème fraîche**, lardons fumés, oignons, poivre

**« Lozère » : Lait**, Bleu de Pays, Cantal, Bleu Gaec RESSOUCHE, poivre, Liant (**céréale blé ou maïs)**

**Feta/Basilic : Crème Fraîche,** Féta, Basilic, poivre, huile d’olives

**Chèvre/Noix : Crème Fraîche,** Chèvre, **Noix mixées**, poivre, huile d’olives

**Echalotes/Tomates cerise (en saison) : Echalotes, tomates cerise, sel, poivre, aromates**

**Fin de semaines :** Lasagnes (bolognaise, saumon fumé, courgettes/féta..)

**Sur réservation :**

**Sauces contenant viandes/poissons ou légumes particuliers**

**Saumon :** Saumon, oignons, **crème fraîche**, poivre, huile d’olives

**Magret :** Dés de canard fumé, échalotes, sel, poivre, huile d’olives

**Cèpes ou pleurotes :** Cèpes ou pleurotes, oignons, **crème fraîche,** huile d’olives, sel, poivre

**Accompagnements :** vous commandez du magret, du poulet émincé, du roti Gibier cuisiné etc (viande à préciser), idem pour les poissons (crustacés, saumon etc)

**Desserts :** Tiramisu, Fondant Chocolat, Panna Cotta, tartes… etc

Pasta Blues vous le prépare tout spécialement (fraîcheur garantie !!!)

**Epicerie Italienne**

Nous proposons également **nos charcuteries italiennes à la coupe** :

* Par charcuteries
* En assortiment suivant le nombre de convives
* En plateaux pour vos apéritifs

Ainsi que de nombreux **produits d’épicerie aux saveurs originales** :

* Gniocchis aux Cèpes ou aux Truffes
* Polenta à cuire ou déjà prêtes à l’emploi
* Risottos aux Cèpes ou Asperges
* Vins : Prosecco, Chianti, Lambrusco, Limoncello…

**Renseignez vous !**

**Autres services PASTA BLUES**

**Nous proposons toujours nos services « FOOD TRUCK » :**

**Sous tonnelle ou avec la PASTA BLUES MOBILE (caravane), nous organisons votre repas entre amis :**

**Entrées, plats, desserts italiens à convenir**

**Festivals, Anniversaires privés, Fêtes Votives, Kermesses scolaiers, repas d’association (dans ces 2 cas, possibilité de constituer ensemble une cagnotte au profit de votre projet) etc**

**Consultez nous, nous ferons votre devis pour la prestation !**

**Ouverture**

**Du Lundi au samedi : 9h-14h et 16h-20h (et plus sur demande)**

**Dimanche : 9h – 14h**

**Pour nous joindre : 04 34 25 95 22 ou**

**mail** [**pastablues48@gmail.com**](mailto:pastablues48@gmail.com)

**Page Facebook : SAS PASTA BLUES**