Entrées

Salades 5,5€



-Salade asiatique du chef

(vermicelle , poivron , carotte , cacahuète , coriandre , citronnelle)

-Salade Lentille Menthe , Betterave , Feta

-Salade Italienne

(tomates cerises , tomates séchées, roquette , parmesan)

-Salade César

(Salade, parmesan, poulet, croutons, oeuf ..)

-Salade de pâte avec poulet mariné au citron

(tomates cerises , tomates séchées)

-Salade de pâte à la Napolitaine

(Roquette, penne, tomates, tomate sechées, asperge verte, parmesan)

-Salade Thaï aux crevettes

-Assiette Libanaise : taboulé libanais , houmous

-Quinoa Bowl à la Thaï

(carotte , choux rouge etc .. sauce cacahuète)

-Salade de choux fleurs à l'indienne

-Salade d'automne au bleu d'auvergne

(mâche, bleu d'Auvergne , pommes , noix)

-Empanadas boeuf ou végé / Pico de Gallo

(Salade de tomate mexicaine)

-Salade De Quinoa Aux Légumes Confits

-Salade De Choux Chinois à la Thaï

-Salade pommes de terre & saucisse de Morteau

Soupes 4,5€

-Gaspacho

(soupe froide de tomates / courgette)

-Soupe Glacé de concombre à la menthe

-Phõ vermicelle / legumes

-Soupe Poireaux Cresson

-Soupe Thaï Butternut / Lait De Coco

-Soupe À L'Oignon

-Soupe Thaï De Curry Vert (Épicée) Au Vermicelle

-Soupe Poireaux / Pomme De Terre

-Velouté d'endives au roquefort

-Velouté de navets lait de coco noisettes torréfiée

-Velouté De Céleri Rave

-Velouté de courgettes au cumin

-Soupe d'hiver du chef

-Velouté de petits pois au mascarpone

Forfait déplacement roulotte : 90 euros
(offert à partir de 600 euros de devis)
Service à la roulotte et couverts compris , prestation de 3 h , prévoir prise 220V

Reservations : 06 66 31 13 51 : gael@laroulottequimijote.fr

Desserts 3,5€

Votre artisan est annonceur dans LE GUIDE RÉGIONAL Gault&Millau PARIS ÎLE-DE-FRANCE 2023 - 2024

Fondant au chocolat

Tiramisu

Mousse au chocolat

Panna cotta à la framboise

Panna cotta au chocolat

Cheesecake myrtille

Moelleux aux pommes caramélisées

Torta del cielo (gâteau aux amandes)

Fromage blanc au coulis de fruits de saison

Graines de chia au lait de coco et fruits de saison

Compote de pomme

Panna cotta crème de marrons spéculoos

Moelleux à la framboise

Panna cotta au citron

Fondant à la noix de coco

Blanc-manger coco antillais

Forfait déplacement roulotte : 90 euros
(offert à partir de 600 euros de devis)
Service à la roulotte et couverts compris , prestation de 3 h , prévoir prise 220V

Reservations : 06 66 31 13 51 : gael@laroulottequimijote.fr

Plats viandes

12,50€

Votre artisan est annonceur dans
LE GUIDE RÉGIONAL
Gault&Millau
PARIS ÎLE-DE-FRANCE
2023 - 2024
COM'EN RÉGIONS

Bœuf

Bœuf bourguignon
Bœuf stroganoff
Curry de bœuf façon thaï
Émincé de bœuf thaï au basilic
Goulash de bœuf à la hongroise
Tataki de bœuf
Bœuf aux oignons
Bœuf sauté à la citronnelle
Chili con carne
Bœuf thaï au curry vert
Daube de bœuf à la provençale
Tajine de bœuf aux légumes
Bœuf mijoté aux olives et à l'orange
Carbonade flamande

Veau

Blanquette de veau
Veau Marengo

Forfait déplacement roulotte : 90 euros
(offert à partir de 600 euros de devis)
Service à la roulotte et couverts compris , prestation de 3 h , prévoir prise 220V

Reservations : 06 66 31 13 51 : gael@laroulottequimijote.fr

Plats viandes

12,50€

Votre artisan est annonceur dans LE GUIDE RÉGIONAL Gault&Millau PARIS ÎLE-DE-FRANCE 2023 - 2024

Porc

Rougail de saucisses
Mijoté de porc aux cacahuètes
Colombo de porc
Porc vindaloo
Diots au vin blanc (crozets)
Mijoté de porc au lard
Joue de porc confite façon Roulotte
Porc haché thaï au basilic
Mijoté de porc thaï (légèrement piquant)
Mijoté de porc au chorizo
Curry vert de porc au basilic thaï (piquant)
Penne alla vodka - bacon
Pâtes carbonara
Pâtes épinards & chorizo grillé, sauce ricotta

Poulet

Colombo de poulet
Poulet basquaise au chorizo
Curry de poulet thaï au tamarin
Tajine de poulet aux citrons confits (semoule)
Poulet palak : épinards, lait de coco, curry
Poulet tikka masala
Émincé de poulet citronnelle / gingembre
Curry de poulet massaman
Poulet thaï sauté au basilic
Mafé de poulet
Poulet cajun (moutarde miel)
Fricassée de poulet sauce gorgonzola
Couscous merguez et/ou poulet
Poulet à la toscane
Poulet sauce Gaston Gérard
Tajine de poulet abricot pistache (semoule)
Poulet teriyaki
Mijoté de poulet au vin rouge et lard
Poulet korma

Forfait déplacement roulotte : 90 euros
(offert à partir de 600 euros de devis)
Service à la roulotte et couverts compris , prestation de 3 h , prévoir prise 220V

Reservations : 06 66 31 13 51 : gael@laroulottequimijote.fr

Plats végétariens, et pokés bowls

Votre artisan est annonceur dans LE GUIDE RÉGIONAL Gault&Millau PARIS ÎLE-DE-FRANCE 2023 - 2024

Végé 11,50€

Curry de légumes à l'indienne
Lentilles à la marocaine
Curry de légumes massaman (un peu piquant)
Tagliatelles gorgonzola
Dahl de lentilles corail
Farfalles à la crème de parmesan, basilic, huile d'olive
Curry de quinoa pois chiches courgettes
Gratin de crozets et poireaux au parmesan
Couscous de légumes
Tagliatelles épinards ricotta
Rigatoni au pesto de cresson
Linguine au pesto
Aloo palak
Curry de chou-fleur au tamarin
Farfalles gorgonzola
Risotto d'été façon caprese
Risotto du printemps
Penne all'arrabbiata
Torsades épinards, tomates séchées, parmesan
Penne alla vodka
Tagliatelles crème de poireaux
Curry de chou-fleur rôti et pois chiches
Stroganoff de champignons, 3 riz
Curry de légumes au tamarin
Tofu tikka masala

Poke Bowl 12€ ou 10€ en végé

Le Rouge :

3 riz, saumon, avocat, radis, concombres, chou rouge

Le blanc :

quinoa, chèvre, avocat, carottes, melon, tomates cerises

Le vert :

3 riz, poulet, avocat, concombre, gingembre, tomates cerises

Le violet :

riz sushi, pavé de thon, avocat, concombre, chou rouge, carottes

Forfait déplacement roulotte : 90 euros
(offert à partir de 600 euros de devis)
Service à la roulotte et couverts compris , prestation de 3 h , prévoir prise 220V

Reservations : 06 66 31 13 51 : gael@laroulottequimijote.fr