



LE TRAITEUR DE L'OASIS

QUICHE AU FIL DES SAISONS - 7.50 €

VELOUTÉ DU MOMENT - 6 €

Aux légumes bio de notre potager

ESCALE NORDIQUE - 4 €

Sur un pain au charbon,
crème d'avocat maison et saumon fumé

PAUSE CLASSIQUE - 4 €

Sur un pain au levain, lit de tartare maison,
boeuf en fines lamelles et crème Raifort

HALTE VÉGÉTARIENNE - 4 €

Sur un pain complet, tomates du jardin,
mozzarella et réduction de balsamique à la truffe

BOUCHÉE À LA REINE FORESTIÈRE - 9 €

Et sa fondue de poireaux

CROQUE DE L'OASIS - 9 €

Dans un pain de mie maison toasté, jambon truffé
et béchamel onctueuse

BAGEL DE MÉDITERRANÉE - 9 €

Dans une foccacia maison à l'huile d'olive du Domaine de Barbossi
et aux herbes du jardin, saumon fumé et confit d'agrumes



LE PETIT LEXIQUE DES ALLERGENES

QUICHE AU FIL DES SAISONS

Chorizo & Beaufort : Lactose, oeuf, gluten
Thon & ciboulette : + poisson

VELOUTÉ DU MOMENT

Aucun !

ESCALE NORDIQUE

lactose, gluten, poisson

PAUSE CLASSIQUE

lactose, gluten

HALTE VÉGÉTARIENNE

lactose, gluten

BOUCHÉE À LA REINE FORESTIÈRE

Lactose, gluten, oeuf

CROQUE DE L'OASIS

Lactose, gluten

BAGEL DE MÉDITERRANÉE

Poisson, lactose, gluten



CONSEILS DE RECHAUFFE

QUICHE AU FIL DES SAISONS

Réserver la crème,
réchauffer la quiche au four à 160 ° pendant 7 minutes,
replacer la quenelle de crème et déguster

VELOUTÉ DU MOMENT

Ôter le bouchon,
réchauffer 2'30 au micro-ondes

BOUCHÉE À LA REINE FORESTIÈRE

Réchauffer au four à 170° pendant 8 minutes

CROQUE DE L'OASIS

Réchauffer le croque au four à 180° pendant 8 minutes,

Informations et commandes:

04 92 97 31 82

boutique@oasis-mandelieu.fr