

Gilles. Saveurs

Service Traiteur Cuisines du Monde

L'œuf est l'élément incontournable du Brunch. Les possibilités de cuisson sont multiples et les saveurs différentes.

ŒUF BROUILLE

Of01	Nature	
Of02	Au fromage râpé	
Of03	Aux herbes	
Of04	Au jambon fumé	
Of05	A la saucisse arménienne	

OMELETTE

Of20	A la ciboulette	
Of21	Au lard	
Of22	Au fromage	

TORTILLAS

Of30	végétarienne : (pomme de terre, oignons confits)	
------	--	--

FRITTATAS

Of40	Bretonne : (artichaut, pomme de terre, andouille)	
Of41	Antillaise : (poulet, patate douce, curry)	
Of42	Provençale : (courgette, tomate, aubergine, olives)	
Of43	Basquaise : (poivron, tomate, courgette, Aubergine)	
Of44	Océane : (calamar, crevettes)	
Of45	Espagnole : (pomme de terre, poivron, chorizo)	

ŒUF COCOTTE

Of50	Florentine : épinard béchamel	
Of51	Nordique : saumon et crème	
Of52	Forestière : duxelles de champignons	
Of53	Landaise : gésiers de canard confits	

ŒUF EN GELEE

Of60	Au jambon et petits légumes	
Of61	Au saumon fumé et crème d'aneth	

ŒUF MOLLET

Of70	Norvégien : artichaut, céleri, saumon	
Of71	Florentin : épinard, tomate, béchamel	

Gilles. Saveurs

Service Traiteur Cuisines du Monde

ŒUF COQUE

Of80	Avec mouillettes	
------	------------------	--

ŒUF AU PLAT

Of90	A l'anglaise (Bacon frit)	
Of91	A la basquaise (Espelette, poivron)	
Of92	A la bretonne (Andouille gueménée)	

ŒUF DUR

Of100	A la parisienne (cornichons, mayonnaise)	
-------	--	--