

LES PLATEAUX REPAS

22,90€ ht

Bazaine

Terrine du jour* et tartare d'oeufs durs
Escalope de saumon cuit et taboulé oriental
Fromage et/ou dessert du jour



28,90€ ht *

Vauban

Mosaïque du potager, tomate-basilic
Magret de canard et foie gras frais maison, penne et légumes verts
Fromage et/ou dessert du jour

* plateau premium



22,90€ ht

Cuvier

Salade Via veneto
Poulet fermier et riz multicolore
Fromage et/ou dessert du jour



¼ de baguette à l'ancienne, couverts inox, serviette, sel poivre et verre jetable. Plateau en boîte individuelle.

Prix

+ 3.20 € ht avec fromage

Comment commander ?

Délai 24h à l'avance

Minimum 5 plateaux identiques

Livraison

- de 5 à 8 plateaux : forfait livraison 20€ ht
- plus de 8 plateaux : livraison offerte

Composez vos plateaux
avec 48H de délai

SALADES ET ENTRÉES

de votre choix en fonction des produits frais disponibles

FARFALLES et tomates confites

SALADE WINDSOR : filet de poulet fermier, jambon fumé, champignons frais et céleri boule

TABOULÉ oriental maison

SALADE NORVÉGIENNE : pommes de terre, saumon et saumon fumé, pommes granny

SALADE MULTICOLERE : jambon fumé, pomme fruit, comté, cornichon, carottes, céleri

SALADE D'AUTOMNE : chou frisé, jambon et poitrine fumés, pomme fruit, noix

***TERRINE MAISON** : Ménagère / Canard à l'orange / Canard aux pruneaux / Pintade aux noisettes / Basse-Cour

+

ASSIETTES FRAÎCHEUR

de votre choix en fonction des produits frais disponibles

TURBOTIN sauce Anne et linguine à l'huile d'olive et basilic

LIEU JAUNE ratatouille fraîche

FILET D'EMPEREUR conchiglie (pâtes aux légumes)

SUPRÊME DE PINTADE poireaux vinaigrette balsamique

EMINCÉ DE CANARD À L'ORANGE semoule de fruits secs et fruits moelleux

RÔTI DE BOEUF écrasée de pommes de terre (à partir de 12 plateaux)

GIGOT D'AGNEAU aux abricots et coriandre, polenta moelleuse (à partir de 12 plateaux)

vergne

AUDINCOURT
03 81 34 52 75

contact@patisserie-vergne.fr
www.patisserie-vergne.fr

BELFORT
03 84 57 03 71