LES PLATFAUX REPAS

24.00€ ht

Bazaine

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

Fromage et/ou dessert du jour



30,50€ ht*

Vauban

Mosaïque du potager, tomate-basilic Magret de canard et foie gras frais maison, pennes et légumes verts

Fromage et/ou dessert du jour

* plateau premium



24,00€ 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 boite individuelle.

+

Prix

+ 3.60 € ht avec fromage

Comment commander?

Délai 24h à l'avance **Minimum** 5 plateaux identiques **Livraison**

- de 5 à 8 plateaux : forfait livraison 22€ 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 MULTICOLORE: 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)

