

LES PLATEAUX REPAS

28.20 € HT - 29.75 € TTC

Bazaine

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



35.92 € HT - 37.90 € TTC

Vauban

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



28.20 € HT - 29.75 € TTC

Cuvier

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



1/4 de baguette à l'ancienne, couverts inox, serviette, sel poivre et verre jetable. plateau en boîte individuelle

Prix

+ 4,36 € ht avec fromage

Comment commander ?

Délai 48h à l'avance

Minimum 5 plateaux identiques

Livraison : à partir de 5 plateaux 0,50€/km parcouru (départ Audincourt)

Composez vos plateau 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 boules

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)

Maison
vergne

octobre 2025

AUNDINCOURT
03 81 34 52 75

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

BELFORT
03 84 57 03 71