





PLATEAUX REPAS

TRADITION
DÉJEUNATOIRE
VÉGETARIEN
DIAMANT

NOS PLATEAUX SONT SERVIS AVEC COUVERTS, PAINS, CONDIMENT.

FRAIS DE TRANSPORT À DÉTERMINER SUIVANT LE LIEU

MINIMUM DE COMMANDE
5 PLATEAUX REPAS
24 HEURES A L'AVANCE

TOUS LES EMBALLAGES SONT RECYCLÉS, RECYCLABLES ET FRANÇAIS.







TRADITION

PLATEAU N°1
SALADE DE LENTILLES, CAROTTES & ÉCHALOTES
FILET DE POULET RÔTI AUX HERBES
POMMES DE TERRE GRENAILLE & LÉGUMES RÔTIS DE SAISON
FROMAGE
TARTELETTE TATIN

PLATEAU N°2
SALADE DE BETTERAVES, POMMES & NOIX,
NOIX DE BŒUF MARINÉE,
PURÉE DE PATATE DOUCE À L'HUILE D'OLIVE & CITRON
FROMAGE
TARTELETTE POIRE-CHOCOLAT

PLATEAU N° 3
TARTARE DE POISSON AU CITRON VERT
FILET DE POISSON RÔTI AUX HERBES
RIZ AUX LÉGUMES CROQUANTS
FROMAGE
CRUMBLE POMME ET FRUITS ROUGES

PLATEAU N°4 (VÉGÉTARIEN)
SALADE DE LENTILLES, GRAINES DE COURGES
QUICHE AUX CHAMPIGNONS & OIGNONS CONFITS
TABOULÉ DE CHOU-FLEUR, FETA & MENTHE
FROMAGE
FONDANT AU CHOCOLAT

21,00 € HT
23,10 € TTC PAR PERSONNE







DEJEUNATOIRE

PLATEAU N° A
SALADE DE LENTILLES, CAROTTES & ÉCHALOTES
FILET DE POULET RÔTI AUX HERBES
LÉGUMES D'HIVER GRILLÉS & MARINÉS
FROMAGE & SALADE VERTE
MARBRÉ CHOCOLAT- CHATAIGNE

PLATEAU N° B
CARPACCIO DE SAUMON AU CITRON VERT
FILET DE POISSON, SAUCE VIERGE AUX HERBES
RIZ AUX PETITS LÉGUMES D'HIVER
FROMAGE & SALADE VERTE
CRUMBLE POMME ET FRUIT ROUGES

PLATEAU N° C
SALADE DE BETTERAVES, POMME & NOIX
BAVETTE DE BŒUF AUX ÉPICES
PURÉE DE PATATE DOUCE À L'HUILE D'OLIVE & CITRON
FROMAGE & SALADE VERTE
SALADE DE FRUIT DE SAISON

PLATEAU N° D
TABOULÉ DE CHOU-FLEUR, CAROTTE & NOISETTES
NOIX DE VEAU MARINÉE AUX HERBES
CAROTTES & PANAIS RÔTIS
FROMAGE & SALADE VERTE
TARTELETTE FRUITS DE SAISON

25,50€ HT
28,05€ TTC PAR PERSONNE







DEJEUNATOIRE

PLATEAU N° E
SALADE D'ENDIVES, POMME & NOIX
FILET DE POULET RÔTI AUX HERBES
SALADE DE POMMES DE TERRE GRENAILLE, ÉCHALOTES & CIBOULETTE
FROMAGE & SALADE VERTE
TARTELETTE POIRE-CHOCOLAT

PLATEAU N° F
CÉLERI RÉMOULADE & NOIX
RÔTI DE VEAU BRAISÉ
PURÉE DE CAROTTES AU MIEL & CUMIN
FROMAGE & SALADE VERTE
BROWNIE CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

PLATEAU N° G
CARPACCIO DE BETTERAVE, CHÈVRE FRAIS & NOIX
PAVÉ DE SAUMON RÔTI AUX HERBES
SALADE DE LENTILLES, ÉCHALOTES & PERSIL
FROMAGE & SALADE VERTE
TARTELETTE TATIN

PLATEAU N° H — POULET
FOCACCIA AUX OIGNONS CONFITS, COMTÉ & THYM
FILET DE POULET RÔTI À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
SALADE DE CHOU ROUGE, CHOUX BLANC & NOISETTES
FROMAGE & SALADE VERTE
TIRAMISU À LA CRÉME DE MARRON

25,50€ HT

28,05€ TTC PAR PERSONNE







VEGETARIEN

PLATEAU N° 10
QUICHE AUX CHAMPIGNONS & OIGNONS CONFITS
SALADE DE CHOU-FLEUR, CAROTTES & NOISETTES
FROMAGE & SALADE VERTE
MARBRÉ CHOCOLAT CHATAIGNE

PLATEAU N° 11
FOCACCIA AUX OIGNONS CONFITS, COMTÉ & THYM
TARTARE DE SAUMON BETTRAVE ET POMME GRANNY
FROMAGE & SALADE VERTE
TIRAMISU CRÉME DE MARRON

PLATEAU N° 12
QUICHE POIREAUX & CHÈVRE
SALADE DE CAROTTES ET PANAIS RÔTIES,
FROMAGE & SALADE VERTE
MARBRÉ D'AUTOMNE CHOCOLAT & CHÂTAIGNE

PLATEAU N° 13
TABOULÉ DE CHOU-FLEUR, CAROTTE & NOISETTES
RIZ AUX LÉGUMES D'HIVER RÔTIS
FROMAGE & SALADE VERTE
CRUMBLE POMME ET FRUITS ROUGES

25,50€ HT
28,05€ TTC PAR PERSONNE







DIAMANT

PLATEAU SAPHIR

MÉDAILLON DE FOIE GRAS
CHUTNEY DE POIRE & FIGUE AUX ÉPICES DOUCES
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AUX HERBES
ÉCRASÉ DE CÉLERI-RAVE À L'HUILE DE NOISETTE
LÉGUMES RACINES CONFITS
TRIO DE FROMAGES AFFINÉS
MESCLUN & NOIX
TARTELETTE POIRE, CHOCOLAT & NOISETTE
EAU MINÉRALE 50 CL

PLATEAU CRISTAL

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE
CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH
FILET DE BAR RÔTI,
CAROTTES MARAÎCHÈRES CONFITES À L'AIL NOIR
POMMES GRENAILLES AUX HERBES
TRIO DE FROMAGES AFFINÉS
MESCLUN & NOIX
ENTREMETS CHOCOLAT & PRALINÉ NOISETTE
EAU MINÉRALE 50 CL

48,00 € HT
52,80 € TTC PAR PERSONNE