

Plateaux repas Froid

Avril 2021

Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Salade de haricot vert, chèvre, pomme, basilic, oignon rouge, amandes (sauce yaourt au citron)
- Wraps de crevette à l'huile de coco, mangue, épinard, avocat
- Terrine de truite aux amandes, crème ciboulette (minimum 48h à l'avance)
- Rillettes végétale aux poivrons et pois chiches et son pain suédois
- Salade Montbéliarde (pomme de terre, saucisse fumée, tomate, œuf, cornichon, cornichon, échalote)
- Méli mélo de lentille et pois cassé au thon, carotte, tomate cerise, vinaigrette moutardé
- Végétarien : Tagliatelle safranée, carotte, haricot vert, fenouil, petit pois, céleri branche, parmesan
- Taboulé printanier (semoule, fève, duo de tomate cerise, asperge verte, oignon nouveau), magret fumé
- Tartine de crème de chèvre aux abricots, jambon sec, roquette

Plat aux choix

- Dos de cabillaud aux épices, carotte aux agrumes, méli-mélo de céréales
- Volaille farcie aux asperges vertes, champignons, linguine ricotta, estragon
- Salade de roquette filet de caille laqué au miel, pomme fruit poêlées
- Rôti de bœuf aux poivres, quinoa patate douce, pois chiches grillées aux épices
- Crevettes marinées au Yuzu, nouille sautée aux légumes
- Poulet aux épices tikka, riz, tomate confite, courgette et amandes
- Mignon de porc à la moutarde, pomme de terre aux herbes et échalotes
- Burger d'Effiloché de canard, sauce béarnaise, échalote confite, fromage de brebis, roquette
- Buddha Bowl du jour (Végétarien), possibilité de viande ou poisson sur demande

Fromage :

- Duo de fromage, salade verte

Dessert au choix :

- Dessert du jour
- Salade de fruits frais
- Tartelette aux fraises
- Blanc manger au spéculoos, crème chicoré
- Verrine de cheesecake cœur de mangue
- Verrine de tiramisu pamplemousse, gingembre, aux biscuits Rose de Reims
- Craquant 3 chocolats, crème anglaise
- Crumble mangue, ananas, noix coco
- Verrine de mousse au chocolat, chantilly caramel beurre salé, financier
- Tartelette framboise, rhubarbe
- Verrine de panacotta chocolat blanc et orange

Plateaux repas 15€91 HT (17€50 TTC), avec pain, sans boisson

Plateaux repas sans fromage 14€27 HT (15€70 TTC)

Anjou Rouge : 8€90 TTC (7€42 HT) La bouteille 75 cl

Pinot Noir : 9€45 TTC (7€88 HT) La bouteille 75 cl

Faugère ou St Chinian : 9€70 TTC (8€08 HT) La bouteille 75 cl

Bourgogne Rouge : 13€95 TTC (11€63 HT) La bouteille 75 cl

Anjou Blanc : 9€45 TTC (7€88 HT) La bouteille 75 cl

Quincy Blanc : 13€95 TTC (11€63 HT) La bouteille 75 cl

Eau plate 1L5 : 2€10 TTC (1€91 HT)

Eau Gazeuse ou Coca Cola ou Jus d'orange ou Jus de Pomme 1L: 2€60 TTC (2€36 HT)

Condition de vente :

Composition à l'identique en dessous de 10 plateaux

Possibilité de faire deux choix d'entrées, plats, desserts au-dessus de 10 plateaux

Livraison gratuite à partir de 100€ TTC

Commande la veille avant 12h. Si commande jour même, nous nous laissons le droit de la composition de celui-ci.

Possibilité de commande pour le lundi, le vendredi avant 12h ou samedi dernier délai.