

## Plateaux repas Froid

MAI 2021

### Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Pâte oiseau, saumon, courgette, tomate confite
- Tartine de compotée de pommes au miel, chèvre et magret fumé
- Légumes verts (asperge, haricot vert, bacon, tomate cerise, œuf, sauce crudité)
- Taboulé asiatique (boulgour, tomate, crevette, gingembre, coriandre, oignon, jus de citron, piment d'Espelette)
- Verrine d'avocat, rilette de saumon fumé, coulis de roquette
- Végétarienne (pomme de terre, courgette, carotte, pois chiche, poivron, tomate confite, sauce curry)
- Cheesecake au pesto, tomate confite et jambon sec (minimum 48h à l'avance)
- Sarrasin, patate douce au four, poireaux, graine de courge, vinaigrette de cidre
- Campagnarde (pomme de terre, lardon, comté, tomate cerise, œuf)
- Quinoa Végétarienne : feta, concombre, tomate cerise, poivron, olive

### Plat aux choix

- Dos de cabillaud crumble de chorizo, poivron, olive noire, fève et blé
- Mignon de porc au curry, céréales à l'indienne
- Brochette de dinde au colombo, pomme de terre, patate douce, coriandre
- Rôti de bœuf à la Sarriette, clafouti au tomate cerise, et pesto
- Poulet aux herbes, salade de penne, courgette, poivron 3 couleurs, tomate cerise
- Saumon au miel et sésame, salade de légumes verts
- Filet de rouget, riz façon paëlla
- Bagel de saumon fumé, avocat, fromage frais au citron, aneth, salade craquante (carotte, chou blanc, radis, cacahuète, tabasco, huile d'olive, persil)
- 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 framboises, crème citron lait de coco
- Verrine de cheesecake au caramel beurre salé et « Petit LU »
- Verrine de tiramisu Tout chocolat
- Verrine de fraise, chocolat blanc, brioche, coulis de fraise à la menthe
- Far aux pruneaux
- Salade de fraises, menthe et basilic
- Smoothie mangue, banane, ananas (myrtille, mangue séché, noix de coco, graine de chia, zeste de citron vert)
- Crumble pomme, abricot au romarin et miel

## 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.