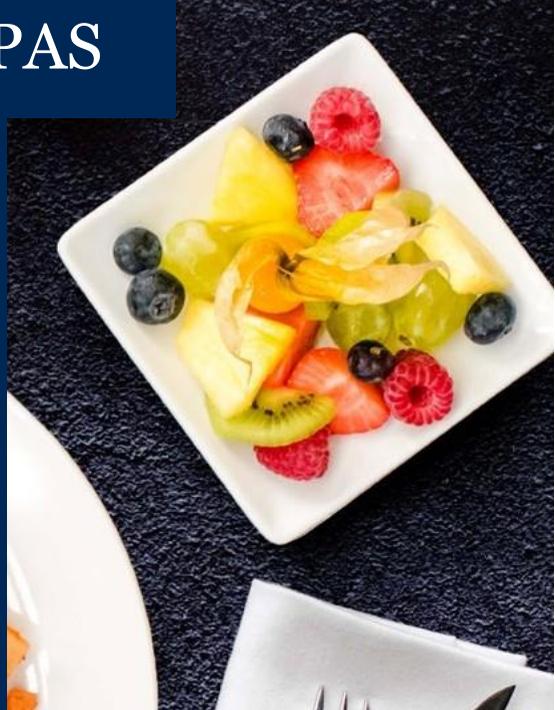




PLATEAUX REPAS



Automne 2022

Valable à partir du 26 septembre 2022

La qualité de nos prestations repose sur une sélection rigoureuse des meilleurs produits locaux, et sur une cuisine alliant finesse et créativité **100 % faite maison.**

Nos différentes gammes de plateaux repas ne dérogent pas à la règle : ils sont élaborés à partir de produits frais préparés à la demande et « juste à temps », grâce à une brigade spécialement dédiée.

Étant soucieux de notre environnement, la maison évite autant que possible d'avoir recours au plastique pour les contenants de nos plateaux repas. Les matériaux utilisés sont recyclés et/ou recyclables.

LES ESSENTIELS



LES BISTROTS CHICS



LES PRESTIGES

Découvrez nos nouvelles gammes de plateaux repas, idéales pour les déjeuners au bureau, les repas d'affaires, les séminaires ou tout autre évènement professionnel pour lequel vous souhaiteriez régaler vos collaborateurs et/ou vos clients.

Nos plateaux sont adaptés pour manger sur le pouce sans négliger les qualités nutritionnelles et gustatives d'un repas équilibré.

SPHÈRE CULINAIRE

Tartare de bœuf et œuf de caille, Black Angus légumes, Spirale grison bresaola, Crevette bœuf tandoori, Banderille artichaut truffes, Fraîcheur radis noir chèvre, Macaroni tourteau, Carpaccio veau parmesan, Rouleau potager crevette Nobashi, Polenta au bleu
Plateau de 40 pièces



LE PLATEAU PRESTIGE

Spirale de grison et bresaola
Mini brochette de saumon fumé à l'aneth
Brochette de homard et mangue
Plateau de 24 pièces



LE PLATEAU VOYAGE

Amanite de foie gras
Pic de Saint-Jacques aux épices douces
Superposition végétale et houmous
Plateau de 25 pièces



LA FORÊT SUSPENDUE

Canard laqué et soba
Fondant de Black-Angus
Banderille d'artichaut aux truffes
Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
Crevette et boeuf tandoori
Plateau de 20 pièces



LES FROMAGES

Une portion de fromage



LES ESSENTIELS 21,90€ ttc

VIANDE

« Rimbaud »

Poireaux vinaigrette et œuf mimosa
Poulet sauce forestière
Garniture du jour
Roulé Spéculoos
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE

« Aragon »

Clafoutis betterave et gorgonzola
Veau sauce gribiche
Garniture du jour
Brownie aux noix
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE

« Baudelaire »

Terrine de canard
Bœuf sauce Béarnaise
Garniture du jour
Banana bread mousse chocolat
1 pain + Eau de source 50cl



VIANDE SANS GLUTEN*

« Molière »

Tartare de betterave à l'orientale
Tajine de poulet
Légumes tajine
Salade de fruits frais
1 pain avec gluten (pain sans gluten sur demande)
+ Eau de source 50 cl



POISSON

« De Bergerac »

Salade de lentilles au cidre, pickles d'oignons
Truite de mer, sauce vierge
Garniture du jour
Duo d'éclairs framboise et chocolat
1 pain + Eau de source 50cl



POISSON

« Saint-Exupéry »

Grenailles et fenouil confits à la moutarde
Merlu sauce basilic coco
Garniture du jour
Tartelette pomme caramel
1 pain + Eau de source 50cl



VÉGÉTARIEN

« Stendhal »

Crumble de légumes
Salade de pâtes automnale
Potiron rôti au miel et épices Dukkah
Crêpes kiwi et sirop d'érable
1 pain + Eau de source 50cl



VÉGÉ - SANS GLUTEN*

« Prévert »

Mille-feuilles de légumes au pistou
Tajine végétarien
Salade de quinoa aux noix et fruits secs
Ananas caramélisé et son crumble (sans gluten)
1 pain avec gluten (pain sans gluten sur demande)
+ Eau de source 50cl



LES BISTROTS CHICS 29,50€ ttc

VIANDE

« Flaubert »

Tatin de grenailles, oignons confits, et Pont l'Évêque
Poulet au curry, pomme Granny, raisins secs
Duode rizaux herbes
Fromage
Paris-Brest Gianduja
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE

« Verlaine »

Triode houmous et blinis au blé noir
Veau sauce tonnato (thon et anchois)
Risotto d'orge au parmesan
Fromage
Roulé Spéculoos
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE

« Chedid »

Champignons sautés sur sablé de parmesan
et purée de persil
Pavé de bœuf aux épices
Salade de pommes de terre grenailles, oignons rouges
Fromage
Crêpes kiwi et sirop d'érable
1 pain + Evian 50 cl



VIANDE

« De Pizan »

Clafoutis au bleu, noix et sauge
Pintade et praliné aux cèpes
Crèmeux de patates douces
Fromage
Cookie cacahuètes caramel
1 pain + Evian 50 cl



POISSON

« De Vigny »

Ouf mollet et purée de châtaignes
Cabillaud sauce au poivre de Malabar
Poêlée de légumes racines
Fromage
Mousseux de fromage blanc, coeur de figue
1 pain + Evian 50 cl



POISSON

« Corneille »

Chou-fleur rôti à la noisette
Saumon mariné au fenouil et citron vert
Salade de lentilles
Fromage
Entremet poire, miel et chocolat
1 pain + Evian 50 cl



POISSON -

SANS LACTOSE - SANS GLUTEN*

« Apollinaire »

Sashimi de saumon gravlax et tartare de betterave
Lieu noir sauce vierge
Salade de quinoa aux herbes
Salade de fruits frais (selon saison)
1 pain avec gluten (pain sans gluten sur demande)
+ Evian 50 cl



POISSON

« Victor Hugo »

Potimarron aux épices Dukkha, chèvre fermier
Merlu sauce basilic Thai
Salade de kasha au citron confit
Fromage
Flan vanille
1 pain + Evian 50 cl



* Traces possibles de gluten