

Plateaux repas entreprise 2009

Plateaux classiques à 13.75 € ttc tva 5.5%

Composez vous-même votre menu :

Le plateau à la carte
deux choix possible par commande

1 charcuterie, 1 viande froide, 1 assortiment de crudités,
1 salade composée, 1 fromage, 1 dessert, eau, pain,
condiments

Les charcuteries :

jambon blanc à l'os et terrine de foie de volaille
Ou terrine de canard, saucisse de jambon, terrine de
sanglier
Ou jambon cru de la forêt noire et terrine de campagne

viandes froides

échine de porc rôtie ou rôti de dinde

assortiment de crudités

Carottes vinaigrette, céleri rémoulade, maïs,
concombres rémoulade, betteraves rouges, tomate...

salades composées

salade perle de pâtes et jambon, roquefort, tomate, maïs

salade de riz au thon, tomate, maïs, Haricots, œuf dur

salade de jarret, choux vert, cervelas, cornichons

Taboulé royale maison

Salade vigneronne aux lentilles, joue de porc, oignon et
carotte

Plateaux avec plat chaud à 15.35€ ttc tva 5.5%

Composez vous-même votre menu :

1^{ère} partie : votre plateau composé de :

salade composée ou crudités, dessert, fromage,
pain et eaux et condiments (ou autre)

Salade de pâtes al pesta au basilic, olive, tomate.

Salade grecque : courgette, feta, maïs et petites pâtes

salade alsacienne : pomme de terre, jarret,
cervelas, fromage.

Salade créole aux crevettes, ananas, tomate, épis de maïs

2^{ème} partie : Votre plat chaud en cocotte microondable:

Blanquette de veau à l'ancienne et riz créole

Ou

Bœuf bourguignon et pâtes fraîches

ou

Lasagnes maison

Ou

Coq au vin et gratin dauphinois

Ou

Fricassée de volaille à l'ancienne

Ou

Curry d'agneau printanier de légumes

Ou

Lapin à la moutarde

Ou

Poulet basquaise

Plateaux affaire à 17.35€ ttc tva 5.5%

Composez vous-même votre menu :

Le plateau à la carte,
deux choix possible par commande

1 charcuterie, 1 viande froide, 1 assortiment de
crudités,
1 salade composée, 1 fromage, 1 dessert, eau, pain,
condiments

Les charcuteries fines :

Jambon italien d'Aoste et terrine pigeonneau au foie
gras

Ou terrine de chevreuil au chablis, pâté croûte
richelieu

Ou jambon cru de la forêt noire et terrine de chapon

viandes froides ou terrine poisson

Rôti de bœuf cuit et gigot d'agneau aux herbes
Ou Millefeuille de dorade et rascasse en gelée et
saumon fumé

Assortiment de crudités au choix

Carottes vinaigrette, céleri rémoulade, maïs,
concombres rémoulade, betteraves rouges, tomate...

les salades composées

Salade Noémie :

verte, tomate, saumon fumé, quartiers de
pamplemousse
et crevettes

Salade Ella :

salade verte, tomate, jambon, noix, chèvre à l'huile
d'olive

Salade folle du Périgord :

verte, tomate, magret fumé, gésiers et foie de volaille
et œuf poché

Salade Nicoise :

salade verte, tomate, haricots verts, anchois,
olive, thon, maïs

Salade paysanne :

salade verte, lardons, munster, œuf dur,
tomate en rondelles, croutons

Plateaux gourmet à 22.00€ ttc tva 5.5%

Deux menus au choix, présentés sur
plateaux avec ravier, le tout avec
couvercle et boîte cartonnée

1^{er} menu :

Salade périgourdine
-***-

Cœur d'artichaut en
meurette
-***-

Émincé de filet de canard
farci

cèpe et foie gras
-***-

le fromage du moment
-***-

Millefeuille au chocolat
-***-

2^{ème} menu :

Jeunes pousses de Roquette
et et ses scampis de
langoustine
-***-

Marinade de légumes frais à
l'huile de noisette et
vinaigre balsamique
-***-

Cœur de macreuse rôtie
-***-

le fromage du moment
-***-

Île flottante aromatisée à
la Bergamote
-****-

Desserts aux choix pour les trois menus

Tartelette aux fruits ou île flottante ou crème caramel ou mousse au chocolat, tiramisu maison

Ou Gâteau de Nancy au chocolat et amandes ou fromage blanc ou entremets mandarine cointreau ou framboisier ou forêt noire.