

LES PLATEAUX REPAS FROIDS

PLATEAUX REPAS FROID SUR LE POUCE

LE SCANDINAVE 18,00€ HT

Œuf poché à la scandinave
Blanc de poulet rôti, salade de pâte aux herbes
Fromage du jour & pain
Tarte aux pommes

L'ANTIBOISE 18,50€ HT

Demie avocat au thon à l'antiboise
Rôti de bœuf à l'ail & thym, fine piperade
Fromage du jour & pain
Opéra

L'ATLANTIQUE 18,50€ HT

Salade de pomme verte, céleri, carotte & crevette marinées
Saumon poché aux aromates, écrasé de pommes de terres
Fromage du jour & pain

L'ORIENTALE 18,00 HT

Taboulé aux agrumes
Colin en papillote, légumes à l'orientale
Fromage du jour & pain
Mousse au chocolat

Plateaux repas du jour (nous consulter)

PLATEAUX REPAS FROID BUSINESS

LE GRANNY SMITH 23,00€ HT

Tarte fine échalotes confites, gambas en habit de pomme verte
Suprême de volaille thym/citron, pomme de terre au four ,crème/ciboulette/oignon rouge
Camembert / comté & pain
Trois chocolat parfum d'orange

L'EXOTIQUE 23,00€ HT

Tartare de saumon à la mangue, huile de vanille & herbes fraîche
Dos de cabillaud poché au lait de coco, riz parfumé
Chèvre cendré / brie de Meaux & pain
Entremet exotique à la passion

L'AVOCAT 23,00€ HT

L'œuf mollet en croûte d'oignon frit & crème d'avocat
Faux filet rôti aux herbes, tian de légumes & huile basilic
Pont-l'évêque / Livarot & pain
Entremet poire caramel

LE SAUMON 24,00€ HT

Pressé de foie gras, épinard, poulet, artichaut
Saumon rôti sur la peau, sauce vierge, poêlé de légumes de saison
Bleu d'Auvergne /Saint-Albray & pain
Entremets fruits rouges & coulis

LE MOZZARELLA 24,00€ HT

Mille feuille de tomate, Mozzarella Di Bufala, basilic frais & pesto
Magret de canard rosé, pomme de terre & pois gourmand en salade
Gongorzola / Chèvre & pain
Entremets fraise (été) ou craquant au chocolat

LE VEGAN 22,00€ HT

Tagliatelle de légumes au pesto & pignon de pin
Écrasé de pomme de terre, oignon rouge/ciboulette, pickles de légumes & huile d'avocat
Assortiment de fruit secs
Ananas rôti au four, orange, copeaux de chocolat noir

LES PLATEAUX REPAS FROID ÉPICURE

LE NOISETTE 38,00€ HT

Noix de Saint-Jacque en croûte de noisettes, crème de cèpes
Filet de caille juste rôti, pomme Anna, éclats de morilles & carottes confites
Brie de Melun aux fruits secs
Entremets pêche Melba, tuile au chocolat

LE BASILIC 45,00€ HT

Carpaccio de homard, huile de truffe, vieux parmesan, roquette, tomates séchées, huile basilic
Filet de veau rosé, cuit basse température, asperge verte/poudre d'olives, poêlée de tomates cerises
Camembert au basilic & fruits déguisés
Tarte citron meringuée & zeste de Yuzu

LE SÉSAME 42,00€ HT

Foie gras au naturel, tuile de sésame & confiture de poivron rouge
Filet de bar à la nacre, artichaut poivrade, sélection de légumes, vinaigrette sésame
Ossau-Iraty & confiture de cerise noires
Assortiment de macarons & fruit de saison

- Tout nos plateaux repas sont accompagné de pain, couverts, sauces & eau
- Possibilités d'autre boisson (jus de fruit, eau gazeuse, vin) « nous consulter
 - Les tarifs sont exprimer Hors Taxes (TVA10%)
 - Commande de 7 plateaux repas minimum (de la même sorte)
 - Frais de livraison selon les zones desservie (nous consulter)