

Plateaux bois, vaisselle porcelaine (couverts non inclus)
Menu identique pour tous les convives

de la Plateau Semaine

14,00 € HT
15,40 € TTC

Du 06/11/2023 au 10/11/2023

ENTRÉE

Œuf mimosa aux gambas

PLAT

Poulet rôti et ratatouille d'hiver

DESSERT

Baba au rhum

Boule de pain BIO des frères Dagés

Plateau Froid

17,00 € HT
18,70 € TTC

Du 06/11 2023 au 01/12/2023

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Salade de lentilles, canard et noix
Bruschetta de saumon fumé
Les 3B (Burrata, Betterave, Bresaola)
Cheesecake de chèvre aux fruits secs
(Végétarien)

PLAT (choix identique pour tous les menus)

Aïoli de merlu revisité
Porc confit et houmous de carotte
Faux filet, béarnaise et purée de patate douce
Butternut farci au quinoa
(Végétarien)

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assiette de fromages et confiture
Tout choco by HMC
Pavlova mangue ananas
Baba poire Cognac

Boule de pain BIO des frères Dagés

Plateau Chaud

22,50 € HT
24,75 € TTC

Du 06/11 2023 au 01/12/2023

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Duo de saumon mariné gravelax et fumé, pickles et condiments
Ou
Brioche perdue au foie gras et gelée framboise

PLAT (choix identique pour tous les menus)

Suprême de volaille farcie langoustine, bisque crémée
et risotto hivernal
Ou
Blanquette de la mer coco curry, légumes
(cabillaud, saumon, saint jacques et gambas)

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Œuf magique mangue coco
Ou
Assiette de mignardises

Boule de pain BIO des frères Dagés



Livraison entre 10h et 12h30
en fonction du planning et du trafic
(si horaire précise demander un devis)
Récupération des plateaux vidés de
toute nourriture sous 48h



Choix multiples pour les
menus des plateaux
+ 2,50 € HT / plateau
+ 2,75 € TTC / plateau



Couverts inox
réutilisables
1,36€ HT 1,50€ TTC

Eau minérale plate
ou gazeuse 50 cl
1,18 € HT 1,30 € TTC

Eau minérale plate
ou gazeuse 1l
1,64 € HT 1,80 € TTC