Commande au : 05 49 25 56 40 – 09 82 81 92 00 - contact@hmc-traiteur.com - **La veille du retrait avant 17h (sauf menu Signature)**

Plateaux repas à déguster froids - Plateaux en bois et vaisselle porcelaine (Couverts non inclus)

Menu identique pour tous les convives

Plateau de la semaine

13,50€ HT
14,85€ TTC

Du 6/12/2021 au 10/12/2021

ENTREE

Salade de gésiers confits

PLAT

Crumble de la mer aux poireaux

DESSERT

Brioche perdue

Boule de pain BIO des frères Dagés

Plateau de Décembre

16,00€ HT
17,60€ TTC

Du 1/12/2021 au 24/12/2021

ENTREES AU CHOIX

Salade Caesar aux fruits de mer
Flan de butternut, mousse de chévre frais et croustillant chorizo
Bruschetta de foie gras et Serrano, salade gourmande
Eclair bleu, noix et pomme
(Végétarien)

PLATS AU CHOIX

Filet de bar aux agrumes et purée de panais
Magret farci champignons et Serrano
Faux filet grillé mariné aux sésames
Riz frit à l'indonésienne
(Végétarien)

DESSERTS AU CHOIX

Assiette de fromages et salade verte
Aumonière de pommes caramélisées
Dôme chocolat noir et mandarine
Salade fruits exotique et baba au rhum

Boule de pain BIO des frères Dagés

Plateau Signature

25,00€ HT
27,50€ TTC

(Mini 72h à l'avance)

Du 1/12/2021 au 24/12/2021

ENTREES AU CHOIX

Carpaccio de poulpe à la mangue
Foie gras mi cuit et gelée sangria

PLATS AU CHOIX

Mignon de veau, champignons à la crème et tuile de noisette
Langoustine rôties et fondue de légumes truffés

DESSERTS AU CHOIX

Plaisir chocolat et griotte
Assortiment 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

LES OPTIONS

Couverts inox réutilisable
1,36€ HT / 1,50€ TTC

Eau minérale plate ou gazeuse
Bouteille 50 CL
0,60€ HT / 0,66 € TTC

Eau minérale plate ou gazeuse
Bouteille 1L
1,00€ HT / 1,10 € TTC