

Commande au: 05 49 25 56 40 - 09 82 81 92 00 / email: contact@hmc-traiteur.com La veille du retrait avant 17h et selon disponibilités

Plateaux bois, vaisselle porcelaine (couverts non inclus)

Menu identique pour tous les convives

de la Plateau de la Semaine 15,00 € HT 16,50 € TTC



Du 01/07/2024 au 5/07/2024

ENTRÉE

Salade océane (poissons frais et fumé)

PLAT

Brochette de volaille marinée, poêlée de légumes

DESSERT

Mousse au chocolat

Boule de pain

Plateau



Du 01/07/2024 au 31/08/2024

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Ceviche de daurade à la péruvienne Salade de tomates d'Antan, Serrano, pesto et mozzarella Salade Caesar au poulet Cheesecake de fromage frais et tomates folles (Végétarien)

PLAT (choix identique pour tous les menus)

Tournedos de porc au lard, caponata de légumes Filet de bar, sauce vierge à la grenade Emincé de veau sauce aigre douce au thym, boulgour aux herbes Nouilles chinoises sautées aux légumes (Végétarien)

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assiette de fromages et confiture Religieuse chocolat blanc / framboise Tartelette aux pêches Baba au rhum, chantilly et fruits rouges

Boule de pain





Du 01/07/2024 au 31/08/2024

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Tartare de thon rouge et Granny Smith Nougat de foie gras aux mendiants

PLAT (choix identique pour tous les menus)

(à l'assiette jusqu'à 18 convives, au delà, en plat à partager)

Médaillon de lotte, risotto aux légumes, bisque crémée Finger de veau fondant, houmous de carottes

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assiette de mignardises Tatin aux abricots déstructurée

Boule de pain

8 Personnes minimum Commande 72h à l'avance



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







