



Du 14 au 18 septembre 2020

HMC
Hier et
Mâche Création
TRAITEUR

Commande au :
05.49.25.56.40 • 09.82.91.92.00
contact@hmc-traiteur.com,
La veille du retrait avant 17h

A venir récupérer

Au 7 Rue Frida Kahlo 79000 NIORT

Ou en livraison

Dans vos entreprises ou sur vos chantiers
Sur Niort et ses environs

Carte Pause Déjeuner

MENU PLAT / DESSERT ou ENTREE / PLAT 10.00 €
MENU ENTREE / PLAT / DESSERT 13.00 €

LUNDI 14 SEPTEMBRE

Entrée

Assiette de charcuterie

Plats à manger chaud ou froid

Faux filet grillé, sauce béarnaise, pommes de terre suédoises

Desserts

Œuf au lait

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE



Du 14 au 18 septembre 2020

HMC
Hier et
Mâche Création
TRAITEUR

Commande au :
05.49.25.56.40 • 09.82.91.92.00
contact@hmc-traiteur.com,
La veille du retrait avant 17h

A venir récupérer

Au 7 Rue Frida Kahlo 79000 NIORT

Ou en livraison

Dans vos entreprises ou sur vos chantiers
Sur Niort et ses environs

MARDI 15 SEPTEMBRE

Entrée

Salade Caesar aux crevettes

Plats à manger chaud ou froid

Roulé de volaille à la provençale, tagliatelles

Desserts dressés en contenants jetables

Mousse de fromage blanc aux pommes caramélisées

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE

MERCREDI 16 SEPTEMBRE

Entrée

Profiterole de thon et œufs mimosa

Plats à manger chaud ou froid

Boulette de porc à la Marocaine, semoule épicée et légumes

Desserts dressés en contenants jetables

Eclair croustillant chocolat

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE



Du 14 au 18 septembre 2020

HMC
Hier et
Mâche Création
TRAITEUR

Commande au :
05.49.25.56.40 • 09.82.91.92.00
contact@hmc-traiteur.com,
La veille du retrait avant 17h

A venir récupérer

Au 7 Rue Frida Kahlo 79000 NIORT

Ou en livraison

Dans vos entreprises ou sur vos chantiers
Sur Niort et ses environs

JEUDI 17 SEPTEMBRE

Entrée

Concombre à la crème et cubes de féta

Plats à manger chaud ou froid

Quiche chorizo, comté et salade verte

Desserts dressés en contenants jetables

Poire pochée au sirop épicé, palet Breton

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Entrée

Tartine tomate, chèvre, miel et salade verte

Plats à manger chaud ou froid

Pavé de merlu à la Provençale, risoni et légumes

Desserts dressés en contenants jetables

Ile flottante

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE

OPTIONS :

Couverts inox réutilisable ou jetable : 1.50 €

Eaux plates ou gazeuses 50cl : 0.65 €

Eaux plates ou gazeuses 1L : 1.10 €