

Du 26 au 30 octobre 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 26 OCTOBRE

Entrée

Clafoutis de butternut aux châtaignes

Plats à manger chaud ou froid

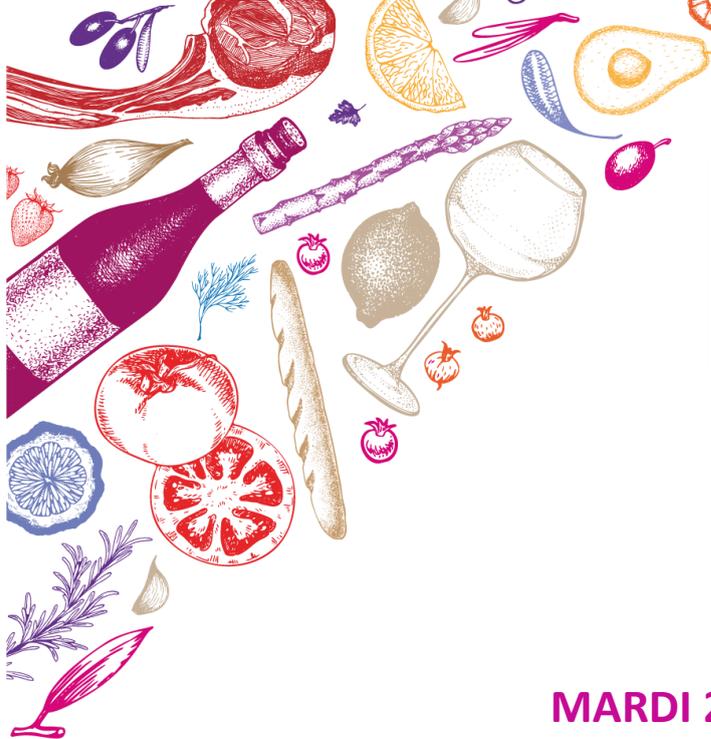
Lomo grillé, pâtes de M. NEAUD

Desserts

Tarte chocolat noisettes

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE



Du 26 au 30 octobre 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 27 OCTOBRE

Entrée

Salade Niçoise au thon confit

Plats à manger chaud ou froid

Cuisse de poulet au miel et soja, riz basmati

Desserts dressés en contenants jetables

Entremet citron/vert framboise

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE

MERCREDI 28 OCTOBRE

Entrée

Salade paysanne (lardon, œuf, chèvre...)

Plats à manger chaud ou froid

Sauté de bœuf à la thaï, pommes de terre vapeur

Desserts dressés en contenants jetables

Coque macaron crémeux mandarine

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE



Du 26 au 30 octobre 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 29 OCTOBRE

Entrée

Pain de poisson, sauce gravelax

Plats à manger chaud ou froid

Quiche façon tartiflette, salade verte

Desserts dressés en contenants jetables

Pana Cotta fruits rouges

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE

VENDREDI 30 OCTOBRE

Entrée

Taboulé orientale

Plats à manger chaud ou froid

Wok de poisson aux épices, tagliatelles de légumes

Desserts dressés en contenants jetables

Madeleine caramel/chocolat

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 €