



Du 25 au 29 janvier 2021

HMC
Hier
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 25 JANVIER

Entrée

Salade d'artichauts et filet de rouget

Plats à manger chaud ou froid

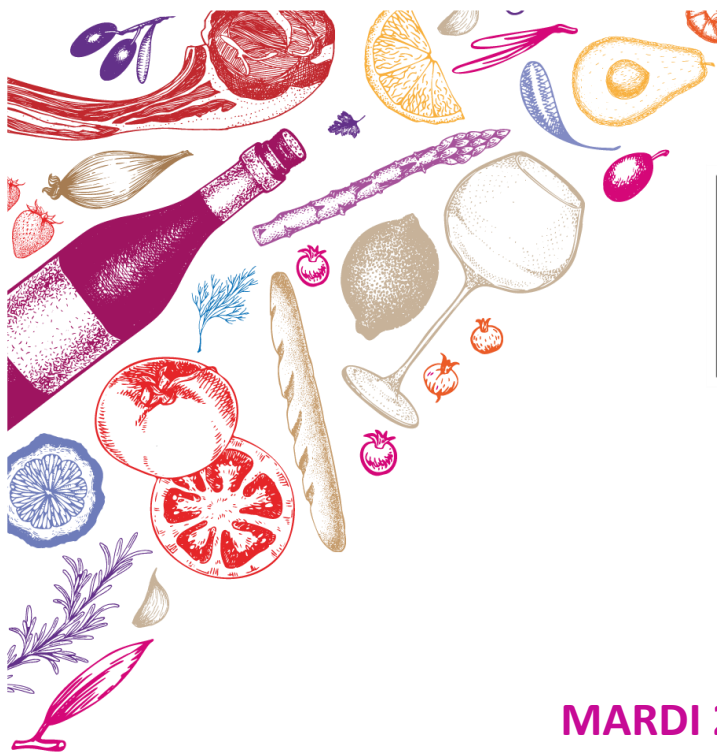
Poulet rôti aux épices d'Orient et taboulé aux herbes

Desserts

Chou vanille sauce caramel

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE



Du 25 au 29 janvier 2021

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 26 JANVIER

Entrée

Muffins aux poireaux et Chantilly chèvre

Plats à manger chaud ou froid

Magret rôti, compotée d'oignons et poêlée de champignons

Desserts dressés en contenants jetables

Far breton

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE

MERCREDI 27 JANVIER

Entrée

Tartine de guacamole et saumon fumé

Plats à manger chaud ou froid

Axoa de veau et pomme de terre fondante

Desserts dressés en contenants jetables

Tarte citron meringuée

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE



Du 25 au 29 janvier 2021

HMC
HMC
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 28 JANVIER

Entrée

Salade de mâche œuf poché et crumble Serrano

Plats à manger chaud ou froid

Saucisse fumée et riz aux épices cajun

Desserts dressés en contenants jetables

Madeleine pure beurre, chocolat et mandarine

Boule de pain BIO des frères Dagés

Livrés en poche kraft INDIVIDUELLE

VENDREDI 29 JANVIER

Entrée

Quinoa façon taboulé

Plats à manger chaud ou froid

Filet de daurade sauce vierge et haricots verts

Desserts dressés en contenants jetables

Strudel pommes, poires et raisins

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 €