

Le Saisonnier

Plateaux repas élaborés pour être dégustés froids

LES ENTREES AU CHOIX

Tartare de saumon coco curry
Wraps de blé noir, magret fumé et foie gras
Tartelette ricotta chèvre, melon et pignons
Gaspacho de tomate et sa tartine (végétarien)

LES PLATS AU CHOIX

Rouleau de volaille au pesto et caponata de légumes
Cabillaud rôti au citron, ail et romarin
Nouilles sautées aux légumes et porc confit caramélisé
Poivron farci riz et légumes du soleil (Végétarien)

LES DESSERTS AU CHOIX

Assiette de fromages et salade verte
Charlotte abricot romarin
Tartelette chocolat cacahuètes
Fraisier de Léo

Boule de pain des frères Dagés

Plateau bois et vaisselle porcelaine

14.50 € HT
15.95 € TTC

**Menu identique pour
tous les convives**



Livraison entre 10h et 12h30 en
fonction du planning et du trafic
(si horaire précis demander un devis)
Récupération des plateaux vidés de
toute nourriture sous 48h



Choix multiple pour le menu 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