

Plateaux bois, vaisselle porcelaine (couverts non inclus)
Menu identique pour tous les convives

de la Plateau Semaine

15,00 € HT
16,50 € TTC

Du 07/01/2025 au 10/01/2025

ENTRÉE

Flan de butternut aux châtaignes et magret fumé

PLAT

Cabillaud et légumes aioli

DESSERT

Salade d'agrumes

Boule de pain

Plateau Froid

18,00 € HT
19,80 € TTC

Du 07/01/2025 au 31/01/2025

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Sashimi de saumon Bömlo fumé et condiment mangue
Rémoulade de gambas et agrumes
Cheesecake de chèvre et magret fumé
Panicotta et taboulé de chou fleur (Végétarien)

PLAT (choix identique pour tous les menus)

Sardines confites thym citron et riz crémeux
Faux-filet sauce au poivre et salade de crozets
Magret de canard rôti, butternut et noix
Bourguignon de légumes (végétarien)

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assiette de fromages
Frangipane maison
Tiramisu banane rhum spéculos
Saint Honoré chocolat

Boule de pain

Plateau Chaud

23,00 € HT
25,30 € TTC

Du 07/01/2025 au 31/01/2025

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Entremet de homard et gelée de mangue
ou
Opéra de foie gras et magret fumé

PLAT (choix identique pour tous les menus) (à l'assiette jusqu'à 18 convives, au delà, en plat à partager)

Filet de bar et risotto de cèpes, châtaignes
Ou
Filet de veau sauce Albuféra, écrasé de pommes de terre

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Nuage chocolat blanc citron vert framboise
Ou
Fraicheur mandarine et tonka

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



Couverts inox
réutilisables
1,36€ HT - 1,50€ TTC

Eau minérale plate
ou gazeuse 50 cl
1,36 € HT - 1,50 € TTC

Eau minérale plate
ou gazeuse 1l
1,81 € HT - 2,00 € TTC