

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

de la Plateau Semaine

15,00 € HT
16,50 € TTC

Du 31/03/2025 au 04/04/2025

ENTRÉE

Quinoa façon taboulé aux cranberries

PLAT

Faux-filet, sauce bleu, tortillas de pomme de terre et poivrons

DESSERT

Panacotta aux pommés caramélisées

Plateau Froid

18,00 € HT
19,80 € TTC

Du 31/03/2025 au 02/05/2025

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Spring Rolls aux gambas
Salade de Poulet Caesar
Barigoule d'artichaut et chips de lard
Salade de betterave à la framboise (Végétarien)

PLAT (choix identique pour tous les menus)

Merlu au chorizo et riz safrané
Magret de canard farci au pain d'épices et abricots
Fondant de veau et houmous de carottes
Tagliatelles noires, fèves, parmesan et pesto (végétarien)

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assiette de fromages
Riz au lait infusé au foin
Religieuse crème brûlée et chicorée
Ananas et mangue safranés et crème vanille

Boule de pain

Plateau Chaud

23,00 € HT
25,30 € TTC

Du 31/03/2025 au 02/05/2025

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Duo de saumon mariné et fumé, condiments citron
ou
Opéra de foie gras et gelée Sangria

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

Tournedos de mignon de porc, sauce morilles et tagliatelles fraîches
ou
Maigre aux coques, risotto

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assortiment de mignardises
ou
Les citrons en déclinaison

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