

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

de la Plateau Semaine

15,00 € HT
16,50 € TTC

Du 05/05/2025 au 09/05/2025

ENTRÉE

Salade de concombre, fêta et menthe

PLAT

Magret rôti aux épices, clafoutis de légumes

DESSERT

Gâteaux moelleux aux pommes

Plateau Froid

18,00 € HT
19,80 € TTC

Du 05/05/2025 au 30/05/2025

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Bavarois d'asperges et magrets fumés
Tomate mozzarella, bille de vinaigre et coppa
Pissaladière, maquereaux et pickles
Tartelette ricotta et pignons (Végétarien)

PLAT (choix identique pour tous les menus)

Saumon à l'asiatique
Cuisse de volaille façon saltimbocca
Onglet de bœuf, sauce béarnaise et pommes fondantes
Poivrons farcis aux céréales (végétarien)

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assiette de fromages
Fraisier
Saint-Honoré passion Caraïbes
Finger chocolat noisette

Boule de pain

Plateau Chaud

23,00 € HT
25,30 € TTC

Du 05/05/2025 au 30/05/2025

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Carpaccio de bœuf à l'italienne
ou
Poulpe snacké et courgettes à l'ail

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

Suprême de volaille de Challans, fêta et cébettes, coulis d'artichaut
ou
Filet de bar sauce vierge (coriandre, cajou, gingembre)

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assortiment de mignardises
ou
Pavlova Exotique

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 1 l
1,81 € HT - 2,00 € TTC