

JUILLET 2025

de la Plateau Semaine

Entrée/plat/dessert + boule de pain

—
15.00 € HT
16.50 € TTC
—

Plateaux repas élaborés pour être dégustés froids
Plateaux bois, vaisselle porcelaine (couverts non inclus)

MENU DU 30 JUIN AU 04 JUILLET

Salade fraîcheur (choux, carottes, basilic)
Nouille sautées gambas et légumes
Panna cotta exotique

MENU DU 07 AU 11 JUILLET

Melon, pastèque, feta et menthe
Émincé de volaille à la provençale, riz basmati
Crumble de fruits

MENU DU 15 AU 18 JUILLET

Tartine basque (chorizo, brebis et piquillos)
Pavé de saumon au curry, pommes de terre grenailles
Mousse fromage blanc, coulis caramel

MENU DU 21 AU 25 JUILLET

Taboulé à l'oriental
Quiche de la mer et salade verte
Salade de fruits frais

MENU DU 28 JUILLET AU 1ER AOÛT

Salade de carottes, cumin et raisin
Poulet Miel moutarde, wok de légumes
Crème chocolat façon Danette

**Récupération des plateaux vidés de toute nourriture sous 48h****LES
OPTIONS***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