

Commande au : 05 49 25 56 40 - 09 82 81 92 00 / email : contact@hmc-traiteur.com La veille du retrait avant 17h et selon disponibilités

Plateaux bois, vaisselle porcelaine (couverts non inclus)

Menu identique pour tous les convives

de la Plateau de la Semaine 15,00 € HT 16,50 € TTC



Du 01/09/2025 au 06/09/2025

Œufs mimosa gambas

Porc Confit et salade de lentilles

Pomme au four epicée

Boule de pain

Régalez vos convives avec une assiette de fromages gourmande!

Assiette de fromages du mois

Finger tome de brebis, gelée framboise Chèvre frais aux herbes, crackers aux fleurs

2.50€ TTC PERSONNE





Du 01/09/2025 au 27/09/2025

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Piperade, œuf poché et jambon serrano Crémeux artichauts, noisettes torréfiées et magret fumé Niçoise au thon confit « maison » Poireaux brulés, fromage frais au noix et vinaigrette xérès (végétarien)

PLAT (choix identique pour tous les menus)

Quasi de veau en cuisson basse température, sarrasin grillé, purée aubergine et carottes rôties Mignon de porc à la sauge, crème de bacon et pommes de terre farcie aux champignons Pavé de merlu à la dieppoise, riz basmati aux herbes Risotto crémeux et tofu mariné (végétarien)

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assiette de fromage du mois Tartelette aux prunes, crème La Roche Laitière Chou Myrtille Finger chocolat sarrasin

Boule de pain





Du 01/09/2025 au 27/09/2025

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Maquereaux mariné, mitonné de courgettes, pignon de pin et framboise Aubergine rôtie au mizo, houmous, féta et grenade :

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

Pavé de cabillaud, risotto et poireaux, vierge cajou citron Magret de canard laqué, compotée de choux rouge au miel et pomme grenaille

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assortiment de mignardises Feuilleté figue-cassis

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







