

# LES PLATEAUX REPAS 2017

*Ravissement pour les Yeux - Plaisir pour le Palais - Sérénité pour les Organisateurs...*

## «LE RECITAL»

### LES CHARCUTERIES FINES

2 Variétés telles que Pancetta et Coppa

### LES VIANDES FROIDES

2 Variétés telles que Rôti de Porc et Aiguillette de Volaille au Citron

### LES PRODUITS DE LA MER

2 Variétés telles que Rillettes de Saumon et Duo de Poissons en Terrine

### LES SALADES ET CRUDITES ASSORTIES

#### LE FROMAGE

Le Beurre - La Vinaigrette - Le Pain

#### LE DESSERT DU JOUR

## «LE GOURMET»

### LES CHARCUTERIES FINES

2 Variétés telles que Mousson de Canard et Jambon de Parme

### LES VIANDES FROIDES

2 Variétés telles que Longe de Porc et Mignonnette de Volaille Glacée au Jus

### LES PRODUITS DE LA MER

2 Variétés telles que Saumon Fumé « Norvège » et Crevette Décortiquée à la Persillade

### LES SALADES ET CRUDITES ASSORTIES

#### LE FROMAGE

Le Beurre - La Vinaigrette - Le Pain

#### LE DESSERT DU JOUR

## LES OPTIONS

Plateau «sans porc»	sup.	1,00 € HT
Plateau «charcuterie et viande halal»	sup.	1,50 € HT
Plateau «tout poisson»	sup.	2,00 € HT

## LES SOFTS

### Eaux et Jus de Fruits - Litre

Evian & Badoit	3,18 € HT
Jus d'Orange & Jus de Pomme	3,18 € HT

## LES VINS

### Vins Rouges - 75 cl

Côtes du Rhône « Vieilles Vignes » 14	10,00 € HT
Côtes Catalane « Le Cirque » 14	11,67 € HT

### Vins Blancs - 75 cl

Vin du Pays d'Oc «Terroirs de Cépages» 14	10,00 € HT
I.G.P. d'Oc « La Cuvée de Marie » 14	10,00 € HT

*Les propositions ne sont qu'indicatives. Un produit manquant serait automatiquement remplacé par un produit de qualité au moins égale  
Les frais de transport sont fonction du lieu de livraison - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

Pour nous permettre d'assurer vos repas et livraisons

**Merci de commander 72H00 « ouvrées » à l'avance** (dans la limite de nos disponibilités)