

# LES PLATEAUX REPAS 2020

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

## «LE RECITAL» - 13,50 € HT

### 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» - 17,50 € HT

### 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. 1,50 € HT
Plateau «charcuterie et viande halal»	sup. 2,00 € HT
Plateau «tout poisson»	sup. 3,00 € HT

## LES SOFTS

### Eaux et Jus de Fruits - Litre

Evian & Badoit	3,64 € HT
Jus d'Orange & Jus de Pomme	3,64 € HT

## «LE TERRE ET MER» - 15,50 € HT

### LES CHARCUTERIES FINES

2 Variétés telles que Jambon Fumé et Rosette

### LES VIANDES FROIDES

2 Variétés telles que Rosbif Cuit aux Aromates et Ballotin de Volaille Printanière

### LES PRODUITS DE LA MER

2 Variétés telles que Mousse de Thon au Porto et Terrine de Saumon à l'Oseille

### LES SALADES ET CRUDITES ASSORTIES

#### LE FROMAGE

Le Beurre - La Vinaigrette - Le Pain

#### LE DESSERT DU JOUR

## «LE PRESTIGE» - 19,50 € HT

### LES CHARCUTERIES FINES

2 Variétés telles que Médaillon de Foie Gras et Viande des Alpes

### LES VIANDES FROIDES

2 Variétés telles que Filet de Caille aux Epices Douces et Sous Noix de Veau aux Herbes

### LES PRODUITS DE LA MER

2 Variétés telles que Florentine de Saumon à la Crème et Filet de Rouget à l'Huile d'Olive

### LES SALADES ET CRUDITES ASSORTIES

#### LE FROMAGE

Le Beurre - La Vinaigrette - Le Pain

#### LE DESSERT DU JOUR

## LES VINS

### Vins Rouges - 75 cl

Côtes Catalane « Le Cirque » 2018	12,00 € HT
Côtes du Rhône « Château Malijay » 2018	14,00 € HT

### Vins Blancs - 75 cl

Vin des Côtes de Gascogne « Uby » 2018	12,00 € HT
Vin de Savoie « Chignin » 2018	14,00 € 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 (20 plateaux minimum) et livraisons  
Merci de commander 72H00 « ouvrées » à l'avance (dans la limite de nos disponibilités)**