

CARTE PLATEAUX REPAS Automne 2021

De notre traiteur solidaire éco-reposable

Depuis 2008 en région parisienne.

Plateau en pulpe de canne à sucre

Le fermier

16,50€ HT « prix public »

- Salade de pois chiches aux herbes et épices du soleil sur son lit de carottes râpées
- Pâtes au pesto à la tapenade de courgettes et son poulet mariné aux épices du chef
- Fromage du moment
- Dessert du moment

La poule

16,50€ HT « prix public »

- Rouleau de printemps sur lit de navet blanc
- Riz façon cantonais (sans porc) et son poulet yakitori
- Fromage du moment
- Dessert du moment

Le cochon

19,50€ HT « prix public »

- Assortiment de charcuteries et ses condiments
- Blé concassé aux courgettes et carottes, rôti de porc au romarin et sa sauce miel moutarde
- Fromage du moment
- Dessert du moment

Le pré

19,50€ HT « prix public »

- Salade de lentilles et feta au vinaigre de framboise
- Pomme de terre grenaille rôties au sel rose et à l'huile de noisette, légumes de saison grillés et graines de courges
- Fromage du moment
- Dessert du moment



Plateau en pulpe de canne à sucre.

«photo non contractuelle»

Vous pouvez également laisser l'inspiration au chef avec les PLATEAUX SURPRISE DU CHEF

Tous les plateaux-repas sont accompagnés d'un petit pain Bio, de couverts écologiques, d'une serviette en papier recyclé, d'un carré de chocolat bio, de sel et de poivre. Eau en option.



CARTE PLATEAUX REPAS Automne 2021

De notre traiteur solidaire éco-reposable

Depuis 2008 en région parisienne.

Plateau en pulpe de canne à sucre

L'enclos

21,00€ HT « prix public »

- Salade de potiron à la pomme citronnée et amandes grillées
- Pâte façon thaï et son émincé de bœuf à la coriandre
- Fromage du moment
- Dessert du moment



Plateau en pulpe de canne à sucre.

«photo non contractuelle»

La mare

21,00€ HT « prix public »

- Rillettes de poisson maison, crème moutardée et ses pickles d'oignons rouges
- Méli-mélo de riz et quinoa rouge aux carottes et petits pois, Merlu poêlé, Sauce pesto
- Fromage du moment
- Dessert du moment

Plateau en bois

L'étang

26,50€ HT « prix public »

- Salade d'écrevisses aux agrumes et avocat
- Trilogie de légumes de saison et son quinoa aux lentilles corail
- Saumon poêlé et sa croûte d'herbes
- Fromage du moment
- Dessert du moment



Plateau en bois.

«photo non contractuelle»

Basse-cour

26,50€ HT « prix public »

- Œuf poché et son saumon fumé sauce aux herbes
- Polenta crémeuse aux champignons
- Magret de canard rôti et sa réduction corsée
- Fromage du moment
- Dessert du moment

Vous pouvez également laisser l'inspiration au chef avec les PLATEAUX SURPRISE DU CHEF

Tous les plateaux-repas sont accompagnés d'un petit pain Bio, de couverts écologiques, d'une serviette en papier recyclé, d'un carré de chocolat bio, de sel et de poivre.

Eau en option.

