

CARTE PLATEAUX REPAS Printemps/Été 2022

De notre traiteur solidaire éco-reposable

Depuis 2008 en région parisienne.

Plateau en pulpe de canne à sucre

Gamme Bronze 18,00€ HT « prix public »

La Violette

- Salade de radis au comté à l'huile de noix*
- Volaille marinée à la persillade
- Riz façon pilaf et ses légumes grillés
- Fromage du moment
- Dessert du moment

Gamme Argent 21,00€ HT « prix public »

Le Jasmin

- Houmous à la betterave et ses blinis
- Poulet mariné au pesto de basilic et menthe
- Salade de quinoa asperges tomates fraîches et sa vinaigrette au thé jasmin
- Fromage du moment
- Dessert du moment

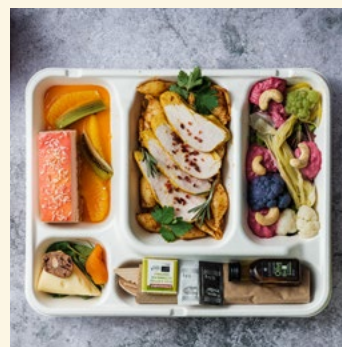
Le Magnolia (Plateau Végétarien)

- Rouleaux de printemps et ses choux chinois
- Salade de riz aux abricots secs, poivrons, amandes torréfiées*
aubergines grillées
- Fromage du moment
- Dessert du moment

Gamme Or 23,00€ HT « prix public »

La Pivoine

- Salade cavaillon (melon, pastèque concombre, herbes fraîches)
et son huile parfumée
- Cabillaud rôti aux épices espagnoles
- Mousseline de petits pois à la menthe, pommes de terres fondantes
- Fromage du moment
- Dessert du moment



Plateau en pulpe de canne à sucre.
«photo non contractuelle»



CARTE PLATEAUX REPAS Printemps/Été 2022

De notre traiteur solidaire éco-reposable

Depuis 2008 en région parisienne.

Plateau en pulpe de canne à sucre

Gamme Or 23,00€ HT « prix public »

Le Flamingo

- Salade de Pois chiches, carottes, courgettes, olives vertes, raisins secs et sa vinaigrette fruitée
- Bœuf rôti sauce moutarde au poivre de Penja, petits oignons
- Salade duo de boulghour*et lentilles aux herbes
- Fromage du moment
- Dessert du moment

Plateau Modulaire

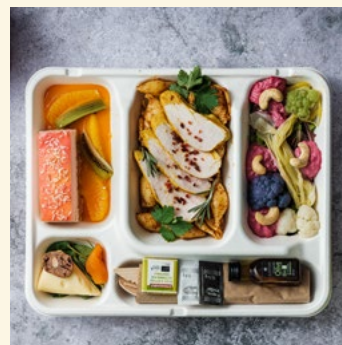
Gamme Excellence 28,00€ HT « prix public »

L'Acacia

- Saumon* gravelax sur gaufre avec sauce au wasabi
- Crevettes* poêlées aux citrons confits
- Purée de patates douces, légumes de saison
- Duo de fromages et ses croquants bio
- Dessert du moment

Le Petunia

- Foie gras mi-cuit et son chutney, pain d'épices
- Magret de canard sauce aux fruits rouges
- Épeautre * aux herbes fraîches, confit d'oignon
- Duo de fromages et ses croquants bio
- Dessert du moment



Plateau en pulpe de canne à sucre.
«photo non contractuelle»



Plateau Modulaire.
«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.

