

CARTE PLATEAUX REPAS Automne/Hiver 2022/2023

De notre traiteur solidaire éco-reposable

Depuis 2008 en région parisienne.

Les plateaux écologiques en Pulpe

Gamme Bronze

La Brindille 19,00€ HT

- Œuf poché sur lit de choux chinois*
- Salade de pâtes à l'italienne et filet de poulet rôti*
- Fromage du moment*
- Dessert du moment

Gamme Argent - Végétal

La Branche 21,50€ HT

- Courgette grillée et éclat de noisettes torréfiées *
- Quinoa et lentilles aux fines herbes, tofu grillé au piment d'Espelette*
- Faux mage *(spécialité au lait végétal)*
- Fruits de saison

Gamme Argent - Végétarien

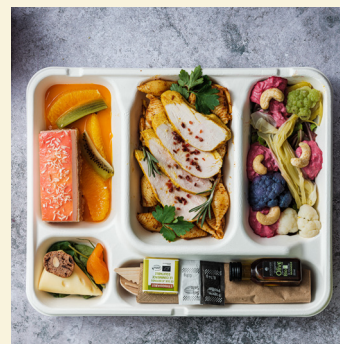
La Feuille 21,50€ HT

- Burrata au sel fumé, tartare légumes confits sur lit de mâche
- Duo de boulgour/riz, graine de courge, raisin sec et Steak de patate douce rôtie aux herbes
- Fromage du moment*
- Dessert du moment

Gamme Or - Poisson

La Neige 23,50€ HT

- Truite fumée et son tartare d'artichaut et citron confit
- Poisson au lait de coco, écrasé de manioc* et pommes de terre, tombée d'épinards
- Fromage du moment*
- Dessert du moment



Les plateaux écologiques en Pulpe
«photo non contractuelle»

Nous vous proposons des plateaux surprises du chef viandes, poissons etc, en fonction des arrivages.

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/Hiver 2022/2023

De notre traiteur solidaire éco-reposable

Depuis 2008 en région parisienne.

Les plateaux écologiques en Pulpe

Gamme Or - Viande

La Citrouille 23,50€ HT

- Salade automne hiver
(Choux coloré , courges rôtie, châtaignes, oignon crispy)
- Quino-riz aux herbes et filet de volaille rôtie au sel de l'Himalaya
- Fromage du moment*
- Dessert du moment

Les plateaux modulables recyclables

Possibilité de réchauffer le plat du plateau par le client

La Pomme De Pin 28€ HT

- Foie gras snacké au poivre IGP de Penja et ses pommes fruits caramélisées
- Filet de pintade rôtie au thym, écrasé de patate douce, légume de saison
- Fromage du moment*
- Dessert du moment

Le Cocon 28€ HT

- Navet à l'orientale (miel, thym cumin), truffes et éclats de graines de courge
- Tagliatelles fraîches sauce courgettes, Queue de Langoustines marinées à l'huile parfumée au combava*
- Fromage du moment*
- Dessert du moment



Les plateaux modulables recyclables
«photo non contractuelle»

Nous vous proposons des plateaux surprises du chef viandes, poissons etc, en fonction des arrivages.

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.

