

Plateaux traiteur «Classique» à 20€TTC par personne hors boissons:

Pain, kit couverts compris.

Entrée – une au choix :

- Salade niçoise
- Panaché de cochonnailles
- Harengs marinés et pommes de terre

Plat froid – un au choix :

- Rôti de bœuf, salade de roseval persillée
- Filet de poulet, salade de pommes de terre gourmandes
- Effeillé de saumon gravlax, riz gourmand

Fromage – un au choix :

- Camembert
- Fourme d'Ambert
- Tome de Savoie

Dessert – un au choix :

- Tarte aux pommes
- Tarte amandine aux poires
- Soupe d'ananas et gingembre

Plateaux traiteur «Tradition» à 25€TTC par personne hors boissons:

Pain, kit couverts compris.

Entrée – une au choix :

- Roulé de blé noir au saumon fumé et fromage frais
- Terrine de foie de volaille maison, chutney oignons et raisin
- Pétale de jambon cru et tuile au parmesan

Plat froid – un au choix :

- Filet mignon de porc, mousseline moutardée, salade de pommes de terre gourmandes
- Effeillé de magret de canard, salade d'artichauts et pommes fruit
- Tataki de thon, salade gourmande de quinoa et boulgour

Fromage – un au choix :

- Pointe de brie fermier
- Comté affiné
- Saint Maure de Touraine

Dessert – un au choix :

- Mi-cuit au chocolat
- Trilogie de mignardises
- Sablé citron meringué