

NOTRE CARTE

(PLATEAUX REPAS)

Sachez que, pour des raisons logistiques évidentes,
NOUS LIVRONS VOTRE COMMANDE A L'ACCUEIL DE VOTRE ENTREPRISE

Nos plateaux à 13 € TTC (12,32€ HT)

Le Diligent :

Entrée : mesclun de saison & tomates, dés de fêta et croûtons à l'huile d'olive

Plat : taboulé aux crudités & raisins secs, filet de poulet

Dessert*

Le Succinct :

Entrée : mini pavés de saumon, courgettes sautées au yaourt

Plat : salade de pâtes aux légumes & aux miettes de thon

Dessert*

Le Preste :

Entrée : mesclun de saison aux lardons & croûtons à l'huile d'olive

Plat : tortis à la crème de tomates confites, légumes au four & amandes grillées, roulade de jambon blanc

Dessert*

* Les desserts de nos plateaux à 13€ TTC ont pour constante d'être changeants ! Parmi nos must : le tiramisu au spéculoos, la crème au chocolat, la salade de fruits ou encore le fromage blanc au cookie ! Etc. ...

Nos plateaux à 16 € TTC (15,17€ HT)

L'Italien :

Entrée : méli-mélo de tomates & de mozzarella

Plat : tortis à la crème de tomates confites, légumes au four & amandes grillées

Accompagnement : jambon cru & mesclun de saison

Dessert*

Le Fraîcheur :

Entrée : rillettes de thon aux herbes & pain polaire

Plat : riz fraîcheur au citron, maïs doux & crudités, saumon gravlax

Accompagnement : mesclun de saison & tomates cerise

Dessert*

L'Authentique :

Entrée : mi-cuit de foie gras & pain d'épices

Plat : penne aux fèves à la crème balsamique & filet de poulet

Fromages & Dessert*

Le Campagnard :

Entrée : mesclun de saison aux lardons, noix & croûtons à l'huile d'olive

Plat : pommes de terre aux herbes, tomates fraîches, dés de fromage & jambon cru

Fromages & Dessert*

Le Méditerranéen :

Entrée : wrap au saumon fumé & crudités

Plat : tortis à la crème de tomates confites, légumes au four, amandes grillées & filet de poulet

Fromages & Dessert*

Le Mare Nostrum :

Entrée : tomates fraîches, dés de fêta & olives noires

Plat : taboulé fraîcheur aux crudités & raisins secs, brochette de canard aux herbes de Provence

Fromages & Dessert*

Le Pas de Côté :

Entrée : mesclun de salade aux agrumes, tomates & chair de crabe

Plat : orge perlé aux herbes & tomates confites, légumes au four & pavé de saumon mi-cuit

Fromages & Dessert*

* Les fromages de nos plateaux à 16€ TTC comprennent, en général, une portion de camembert & de bûchette de chèvre. Quant à nos desserts, ils ont pour constante d'être changeants ! Parmi nos must : le tiramisu au spéculoos, la crème au chocolat, la salade de fruits ou encore le fromage blanc au cookie ! Etc. ...

Nos plateaux à 18 € TTC (15,17€ HT)

Le Magres Lombards :

Entrée : mi-cuit de foie gras & pain d'épices

Plat : penne au pain d'épices & à la crème de caramel balsamique, magret de canard fumé

Fromages & Dessert gourmand*

Le Pâte Asiat' ! :

Entrée : mesclun de saison, oignon rouge & crevettes grises à la coriandre

Plat : nouilles chinoises aux poivrons grillés et lanières de courgettes, sauce soja & sésame, pavé de saumon grillé

Fromages & Dessert gourmand*

Le Sacrée Graine :

Entrée : gambas sautées & légumes à la sauce soja sucrée

Plat : quinoa aux herbes, brochette de magret de canard aigre-doux

Fromages & Dessert gourmand*

* Les fromages de nos plateaux à 18€ TTC comprennent, en général, une portion de camembert & de bûchette de chèvre. Quant à nos entremets, ils ont pour constante d'être changeants ! Parmi nos must : la feuillantine au chocolat, le framboisier, le croquant au chocolat amer ! Etc. ...

Nos plateaux à 25 € TTC (23,69€ HT)

L'Horizon :

Entrée : mi-cuit de St-Jacques aux agrumes

Plat : terrine de spaghettis aux légumes, émincé de selle d'agneau au curry & citron

Fromages A.O.C & Entremet*

L'Harmonie :

Entrée : gambas aux herbes & zestes de citron confit

Plat : orge perlé aux herbes & tomates confites, légumes au four & pavé de saumon mi-cuit

Fromages A.O.C & Entremet*

Le Lot-et-Garonnais :

Entrée : mi-cuit de foie gras et pain d'épices, confiture de figes

Plat : strate de polenta & ricotta aux herbes, légumes au four & magret de canard fumé

Fromages A.O.C & Entremet*

Le Forte Tête :

Entrée : duo de poissons fumés, **aïoli maison**

Plat : pancake d'orge & son, crème de tomates confites, légumes au four & magret de canard (rosé)

Fromages A.O.C & Entremet*

L'Orient Exprès :

Entrée : gambas sautées à la coriandre & brunoise de légumes en wok

Plat : strate de polenta & ricotta aux herbes, légumes au four & brochette de bœuf laqué au soja

Fromages A.O.C & Entremet*

* Les fromages de nos plateaux à 25€ TTC comprennent trois portions de différents fromages AOC. Quant à nos entremets, ils ont pour constante d'être changeants ! Parmi nos must : le dôme crème brûlée, la douceur chocolat/mandarine, le délice de lait ! Etc. ...

Nos boissons alcoolisées * (à l'unité)

Vins rouges (Bordeaux)

Château LALANDE Bordeaux 2007 (75 cl)
6,20€ TTC (5,18€ HT)

Château CARBON D'ARTIGUES Graves 2007 (37,5 cl)
6,70€ TTC (5,60€ HT)

Château CARBON D'ARTIGUES Graves 2007 (75 cl)
10,70€ TTC (8,95€ HT)

Château LE RELAIS PATACHE D'AUX Médoc 2004 (75 cl)
12,20€ TTC (10,20€ HT)

Vins rouges (Rhône)

Cabernet Sauvignon ESCHENAUER Pays D'Oc (19 cl)
1,80€ TTC (1,51€ HT)

MAS NEUF Costières de Nîmes PARADOX 2008 (75 cl)
7,70€ TTC (6,44€ HT)

BILA HAUT Domaine CHAPOUTIER 2008 (75 cl)
8,90€ TTC (7,44€ HT)

Vins blancs

Domaine EMILE KUGKER Riesling 2009 (Alsace) (75 cl)
7,30€ TTC (6,10€ HT)

Domaine ROBINEAU Sancerre 2009 (Loire) (75 cl)
12,70€ TTC (10,62€ HT)

Domaine ST PIERRE Coteaux du Layon 2008 (75 cl)
17,80€ TTC (14,88€ HT)

Vins rosés

Domaine d'UBY Côtes de Gascogne (75 cl)
6,40€ TTC (5,35€ HT)

Cuvée DU BAILLY (Second) Minuty Provence 2009 (75 cl)
8,30€ TTC (6,94€ HT)

Champagnes

BESSERAT DE BELLEFON Grande Tradition (37,5 cl)
14,90€ TTC (12,46€ HT)

PETRO BONNET Elaboré par LANSON (75 cl)
19,90€ TTC (16,64€ HT)

BESSERAT DE BELLEFON Grande Tradition (75 cl)
22,50€ TTC (18,81€ HT)

MOET & CHANDON (75 cl)
33,40€ TTC (27,93€ HT)

BOLLINGER (75 cl)
41,10€ TTC (34,56€ HT)

Méthode Champenoise

CHAPIN LANDAIS (Loire) BEAUCHOISY Brut (75 cl)
7,70€ TTC (6,44€ HT)

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !

Nos boissons non-alcoolisées (à l'unité)

Vittel (50 cl)
1,60€ TTC (1,52€ HT)

San Pellegrino (50 cl)
1,60€ TTC (1,52€ HT)

Vittel (1,5 l)
2,70€ TTC (2,56€ HT)

San Pellegrino (1 l)
2,70€ TTC (2,56€ HT)

Jus d'orange (1 l)
2,70€ TTC (2,56€ HT)