

Plateaux repas

Silhouette

Saveurs

ENTRÉE

Carottes râpées et demi-œuf
Salade de tagliatelles au surimi (tomate, poivron,
mayonnaise, tagliatelles, surimi)
La Parisienne (salade verte, tomate de saison, maïs, julienne
d'épaule et dés d'emmental)
Terrine de pâté de campagne
Demi-avocat accompagné de miettes de thon ou de surimi

PLAT PRINCIPAL

Effiloché de blanc de dinde à l'estragon Duo de rôti de bœuf et de porc façon carpaccio Filet de poisson (selon arrivage) cuit vapeur et son quartier de citron

Flan de légumes « maison » Tagliatelles de légumes Riz aux petits légumes

FROMAGE

Fromage de chèvre Emmental Camembert

DESSERT _____

Œufs parfumés à la vanille « maison » Tartelettes aux pommes Éclair au chocolat Fruit de saison ENTRÉE

Wrap au fromage sur mesclun Assortiment de charcuterie (saucisson, jambon,...) Terrine de poisson aux petits légumes Salade Méli-Mélo (mélange de légumes croquants au Roquefort, noix de chiffonade de jambon)

PLAT PRINCIPAL

Grignottes de poulet, rôties et arômatisées aux épices Deux tranches de rôti de bœuf Filet de porc rôti dans son jus

Flan de légumes « maison » Tagliatelles de légumes Riz aux petits légumes

FROMAGE

Fromage de chèvre Saint Nectaire Camembert

DESSERT

9,70€

Œufs parfumés à la vanille « maison » Tartelettes aux pommes Éclair au chocolat Fruit de saison



(12,70 €



FNTRFF

Gourmandise de saumon sur toast et son mesclun Salade de gésiers confits sur un fond de feuilles de chêne et de salade frisée

(tomate, cerneaux de noix, croustillant de pain) Pané de chèvre au pain d'épices sur mesclun

PLAT PRINCIPAL....

Noix de jambon à la graine de moutarde Pavé de saumon et son crumble de chorizo Brochette de magret de canard au thym

Flan de légumes « maison » Tagliatelles de légumes Riz aux petits légumes

FROMAGE

Fromage de chèvre frais Saint Nectaire Duo de fromages

16,80 €

Moelleux au chocolat Charlotte aux fruits Salade de fruits frais

* Pain compris dans tous les plateaux repas.

FNTRÉF

Aumônière de saumon fumé et sa rillette de crabe Farandole de noix de Saint-Jacques et petites queues d'écrevisses au vinaigre de Xérès Copeaux de foie gras sur un fond de feuilles de chêne, lamelles de magret fumé, gésiers de confits et cerneaux de noix

PLAT PRINCIPAL

sauce fines herbes

Médaillon de veau en croûte d'estragon Brochette de filet de caille au miel Bayarois d'écrevisse

Rizotto au parmesan Flan de légumes « maison » Duo de légumes croquants

FROMAGE

Fromage de chèvre frais Saint Nectaire Duo de fromages

DESSERT

Trilogie de chocolats Petits fours sucrés Bayarois aux fruits



^{**} Possibilité de préparer le plat principal en barquette industrielle réchauffable au micro-ondes : 0,70 € TTC.



FRAÎCHEUR

Toutes nos fabrications sont préparées à la commande. L'utilisation de légumes frais et de produits locaux est privilégiée. Les entrées sont conditionnées nature et les assaisonnements sont fournis à part.

HORAIRES

Toutes nos fabrications sont livrables pour le repas du midi ou du soir*, 7 jours sur 7.

* Sauf le dimanche soir.

PRIX

Les différentes collections ont été conçues pour répondre à toutes les envies, à tous les moments et à tous les budgets. Tous les prix indiqués dans cette carte sont des prix TTC. (TVA. 10,00 %).* Prix à la pièce selon les collections - hors options - hors livraison.

MODALITÉS DE LIVRAISON

Les livraisons de nos cocktails apéritifs et dînatoires, buffets froids ou chauds et repas, sont assurées par nos soins (véhicule réfrigéré), selon les modalités suivantes : Niort centre : forfait livraison de 15,00 € TTC. - Niort périphérie : forfait livraison de 20,00 € TTC. - Au-delà : forfait livraison de 20,00 € TTC. + 0.70 €/km.