



PDF Complete
 Your complimentary use period has ended.
 Thank you for using PDF Complete.
[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)



LES PLATEAUX ET COFFRETS REPAS

(6 plateaux minimum par variété)

Elaborés exclusivement à partir des plus belles matières premières, associez plaisir et efficacité pour un déjeuner rapide et savoureux

Livraison du lundi au vendredi de 11 h 00 à 19 h 00

Prévoir 18, 00 € H.T. pour Paris et sa proche banlieue (Autres nous consulter)

Commander 48 heures à l'avance

PLATEAU 1 « LE QUERCY » 18, 00 € H.T.

Saumon mariné au citron et roquette
 Epaulé d'agneau, sauce aux herbes fraîches
 Taboulé libanais
 Fromage et raisins ou pommes (selon saison)
 Tartelette abricot
 1 Pain individuel

PLATEAU 2 « LE LIGALIE » 18, 00 € H.T.

Tartare de saumon frais à la estragon
 Roquette et parmesan à l'huile d'olive et citron
 Jambon de Parme
 Fromage et raisins ou pommes (selon saison)
 Caroline : gâteaux mousse chocolat et pâte à macaron
 1 Pain individuel

PLATEAU 3 « LE MIXTE » 18, 00 € H.T.

Salade de tomate et mozzarella
 Parfait de poisson aux fines herbes
 Salade de tagliatelles au basilic
 Fromage et abricots secs
 Tarte feuilletée aux pommes
 1 Pain individuel

PLATEAU 4 « LE SUD » 18, 00 € H.T.

) uf norvégien au saumon fumé
 Céleri et fond d'artichaut sur son lit de roquette
 Salade niçoise
 Salade de penne et tomates au basilic
 Fromage affiné
 Tartelette poire caramélisée
 1 Pain individuel

« LØNDE »

18, 00 ØH.T.

Tomates, champignons, fta, huile d'olive, olives noires
Poulet tandoori et graine de boulgour à la menthe fraîche
Fromage affiné
Mousse pomme
1 Pain individuel

PLATEAU 6

« LE FRIEDLAND »

20, 15 ØH.T.

Pétales de tomates au basilic et mozzarella
Carré de veau sauce aux herbes
Salade verte à l'huile de noix
Salade de fruits frais
Mini financiers
1 Pain individuel

PLATEAU 7

« LE FORESTIER »

21, 55 ØH.T.

Parfait de Saint Jacques aux herbes fraîches
Roulade de agneau forestière,
Champignons des bois
Brie de Meaux,
Tartelette
1 Pain individuel

PLATEAU 8

« LE MANDARIN »

21, 80 ØH.T.

Terrine de daurade, concassé de tomate au basilic
Porc laqué aux épices
Oignons et pommes de terre cocotte
Fromage,
Russe : *pâte à macaron, crème au beurre pistache et marron*
1 Pain individuel

PLATEAU 9

« LE PANTHEON »

22, 00 ØH.T.

Guacamole et nachos
Crudités du jour
ventail de magrets de canard rôti au citron
Chutney de mangue
Fromage
Marocain : *chocolat, pâte à macaron*
1 Pain individuel

« LE NORDIQUE »

22, 35 ÖH.T.

Terrine de lapereau aux noisettes
Pamplémousse nordique, éclats de saumon crevettes, *sauce citronnée*
Salade de mâche au confit de canard
Fromage
Tartelette citron
1 Pain individuel

PLATEAU 11

« LA MER »

23, 00 ÖH.T.

Salade de légumes à la coriandre, crevettes roses, pointes deasperge
Médaillon de colin sauce verdurette
Salade de endives aux noix
Fromage affiné
Charlotte aux poires, coulis de framboise
1 Pain individuel

PLATEAU 12

« LE RUSTIQUE »

23, 00 ÖH.T.

Terrine de queue de bœuf aux petits légumes
Salade de penne basilic
Salade de roquette et parmesan
Fromage affiné
Mousse framboise
1 Pain individuel

PLATEAU 13

« LE GOURMAND »

23, 00 ÖH.T.

Salade gourmande de foie gras de canard et ses raisins au Sauternes
Salade de haricots verts et agrumes, vinaigrette à l'huile de noix
Salade de crustacés, riz crabe orange raisins
3 macarons assortis
1 Pain individuel

PLATEAU 14

« L'EXCELMANS »

23, 65 ÖH.T.

Saumon fumé norvégien
Blinis crème citronnée
Contre filet de bœuf glacé
Endives aux noix
Fromage
Charlotte aux poires et coulis de framboise
1 Pain individuel

« LE DOME »

24, 75 Ö.H.T.

Dôme de volaille de Bresse et foie gras,
Filet de porc, pommes rate, jus caramélisé
Brie de Meaux,
Entremet aux fruits
1 Pain individuel

PLATEAU 16

« LE MONCEAU »

24, 75 Ö.H.T.

Charlotte d'aubergine aux langoustines, mesclun, vinaigrette balsamique
Darne de saumon frais aux agrumes
Macédoine de légumes
Fromage du jour
Caracas : *chocolat lait et noir*
1 Pain individuel

PLATEAU 17

« LES EPICES »

25, 00 Ö.H.T.

Saumon fumé crème citronnée et aneth
Aiguillette de volaille sauce à la estragon
Quinoa, raisins secs et carottes au cumin
1 carré de chocolat noir
1 bonbon acidulé
1 Pain individuel

PLATEAU 18

« LE MERIDIONAL »

25, 10 Ö.H.T.

Soléïade de légumes, tapenade, copeaux de parmesan
Filet de mignon de porc, Chutney de mangue et raisin
Salade de choux blancs
Fromage du jour
Opéra
1 Pain individuel

PLATEAU 19

« LE GALIENI »

25, 30 Ö.H.T.

Foie gras de canard aux figues
Gigot d'agneau sauce aux herbes
Éventail de légumes
Fromage
Tartelette pomme cannelle
1 Pain individuel

« LE LOUVRE »

25, 55 ÖH.T.

Caviar d'aubergine et blinis
Carré de veau en gelée, *sauce tartare*
Salade au magret de canard fumé
Fromage
Tarte paysanne aux poires
1 Pain individuel

PLATEAU 21

« FOIE GRAS FRAIS JOUBIN »

25, 95 ÖH.T.

Saumon fumé Norvégien, *crème citronnée*
Foie gras de canard et raisins macérés,
Salade verte,
Fromage,
Saint Louis : *ganache chocolat whisky*
1 Pain individuel

PLATEAU 22

« LE PARFAIT »

26, 10 ÖH.T.

Parfait d'artichaut aux écrevisses, *sauce herbe*,
Compotée de lapereau glacé,
Ratatouille
Fromage,
Opéra : *crème au beurre café et ganache chocolat, sans alcool*
1 Pain individuel

PLATEAU 23

« LE NORVEGIEN »

27, 85 ÖH.T.

Fond d'artichaut frais,
) uf poché saumon fumé, *sauce céleri*
Aiguillettes de poularde de Bresse au foie gras,
Salade verte,
Brie de Meaux
Tosca : *pâte à macaron, crème pralinée, rhum, glaçage noisette*
1 Pain individuel

PLATEAU 24

« LE PERIGORD »

29, 70 ÖH.T.

Carpaccio de canard au vinaigre de framboise
Sur terrine de pommes et choux
Suprême de pintadeau,
mesclun au confit de canard, vinaigrette au Romarin
Fromage, Salade
Prince noir : *mousse chocolat noir, griottines*
Crème brûlée
1 Pain individuel

« LE LUXE »

34, 10 ÖH.T.

Dôme de homard aux légumes confits et truffes
Epaule de agneau farcie aux poivrons confits
Haricots verts et champignons de Paris
Fromage
Gâteau rêverie : *biscuit pistache, noisette, crémeux aux poires*
1 Pain individuel

PLATEAU 26

« LE PRESTIGE »

34, 10 ÖH.T.

Trilogie de rouget aux deux saumons, *sauce basilic et aneth*
Aiguillette de canard aux artichauts
Salade de champignons, copeaux de foie gras
Fromage, salade
Charlotte poire, *coulis de framboise*
1 Pain individuel

PLATEAU 27

« LE COMPLET »

35, 00 ÖH.T.

Saint Jacques marinées à la citronnelle et au gingembre
Aiguillette de volaille à l'herstragon
Salade verte aux noix
Taboulé libanais
Fromage affiné
Charlotte aux framboises
1 Pain individuel

PLATEAU 28

« LE SUD AMERICAIN »

35, 00 ÖH.T.

Eclat de rouget au caviar de aubergine
Guacamole de avocat au citron lime
Roquette, parmesan à l'huile d'olive
Fromage affiné et fruits secs
Tartelette de ananas
1 Pain individuel

PLATEAU 29

« LE ORIENTAL »

35, 00 ÖH.T.

Mille feuilles de tomate et chèvre vinaigrette
Filet de canette à l'orange
Semoule orientale au raisin
Fromage affiné
Tarte au citron
1 Pain individuel

« LA MEDITERRANEE »

35, 00 Ö.H.T.

Salade de pomme de terre et petits lardons, échalotes et fines herbes
Filet de daurade à l'huile d'olive, tomates et feta
Salade de champignons à la crème de estragon
Salade de fruit frais de saison
1 carré de chocolat noir
1 bonbon acidulé
1 pain individuel

PLATEAU 31

« LE BRESILIEN »

36, 30 Ö.H.T.

Nougat de foie gras de canard
Mesclun, vinaigrette à l'huile de pistache
Jambonnettes de volaille,
Riz à la brésilienne, vinaigrette au curry
Fromage, salade
Rose des sables : mousse caramel aux épices
1 Pain individuel

PLATEAU 32

« LE SAUMON FUME »

37, 40 Ö.H.T.

Saumon fumé Petrossian, crème citronnée
Câpres, oignons finement hachés et deux blinis
Filet de veau à la ficelle
Chartreuse de légumes, vinaigrette aux herbes
Fromage, salade
Paradis : *mousse à la rose, framboise, gelée à la rose*
1 Pain individuel

PLATEAU 33

« LE TOURTEAU »

37, 40 Ö.H.T.

Mini corne d'abondance de tourteau aux herbes
Filet de bœuf à l'huile de truffe, copeaux de parmesan
Fromage, salade
Manon : *mousse nougat, poires, amaréna*
1 Pain individuel