NOTRE GAMME DE PLATEAUX REPAS FROIDS

(suivant les approvisionnements et les saisons certains mets pourront être remplacés par la sélection du chef)
Commande 48h00 à l'avance avant 16h00 – Commande de 2 plateaux identiques au minimum.

TARIF 2026

Tarification départ laboratoire – Pour toute livraison : Merci de vous consulter

Plateau « Classique »

Crudités : Carottes – Piémontaise
Ballottine de Volaille – Terrine Maison
Duo de Saucissons
Rôti de Porc
Salade et Brie
Tarte Maison
Pain – Pochette couverts – ½ Eau plate

Prix TTC : 13€90

Plateau « Sélection »

Tartare de St Jacques sur lit de Mesclun
Rôti de Veau
Tartare de Légumes
Salade, Chaource, Comté
Entremet aux Fruits
Pain – Pochette couverts
½ Eau plate

Prix TTC : 22€00

Plateau « Végétarien »

Quiche aux Légumes
Filet de St Pierre en papillote
Mini ratatouille du soleil
Salade, Brie, Comté, Noix et Fruits secs
Tarte aux Pommes Normandes
Pain – Pochettes couverts
½ Eau plate

Prix TTC : 22€00

Plateau « Prestige »

Médaillon de Saumon
½ Tomate farcie aux rillettes de Thon
Rosbeaf et Flan de Légumes
Salade, Brie, Fromage de Troyes,
Noix et Fruits secs
Gâteau au Chocolat
Pain – Pochettes couverts
½ Eau plate

Prix TTC : 22€00

Plateau « Gourmand »

Magret fumé, Mousse de Foie Gras sur Mesclun, crème Balsamique.
Aiguillettes de Poulet
Pomme de Terre en persillade.
Salade, Chaource, Comté,
Noix et Fruits secs
Entremet aux Fruits rouges
Pain – Pochettes couverts
½ Eau plate

Prix TTC : 22€00