



Plateaux-repas Prestige 15,80€ HT/pers

PLATEAU 1

Saumon fumé et blinis
Duo de Saint-Jacques et Gambas
Tartare de courgette et tomate
Fromage (2 sortes)
Petits fours sucrés (4)

PLATEAU 2

Foie gras et pain d'épices
Filet de bœuf
Haricots verts
Fromage (2 sortes)
Paris-brest

PLATEAU 3

Jambon de Bayonne et tomates séchées
Filet de canard
Pommes au four
Fromage (2 sortes)
Fondant au chocolat et sa crème anglaise

PLATEAU 4

Saumon fumé et Blinis
Filet de poulet
Farfalles au safran
Fromage (2 sortes)
Bavarois aux fruits rouges

PLATEAU 5

Tomates/Mozzarella au basilic
Carpaccio de bœuf au Parmesan
Tartare de tomates et courgettes
Fromage (2 sortes)
Tiramisu

PLATEAU 6

Salade de perles marines
Filet de saumon rôti
Asperges
Fromage (2 sortes)
Tarte aux fruits

PLATEAU 7

Foie gras sur pain d'épices
Filet de poulet aux asperges
Tartare de tomates
Fromage (2 sortes)
Opéra

PLATEAU 8

Saumon fumé et blinis
Pavé de saumon rôti au basilic
Petits légumes
Fromage (2 sortes)
Carré framboise et son coulis de fruits rouges

PLATEAU 9

Emincé d'avocats aux agrumes
Filet de canard
Pomme au four (ou haricots verts)
Fromage (2 sortes)
Fondant chocolat et sa crème anglaise

PLATEAU 10

Tartare de Saint-Jacques à la coriandre
Gambas rôties au citron vert
Petits légumes
Fromage (2 sortes)
Petits fours sucrés (4)

PLATEAU 11

Salade de mâche et son œuf poché
Poêlée de Saint-Jacques
Pennes au basilic
Fromage (2 sortes)
Paris Brest

PLATEAU 12

Mille-feuille de saumon fumé
Dos de colin aux épices
Salade de perles marines
Fromage (2 sortes)
Macarons (4/plateau)

Tous nos plateaux sont livrés avec couverts, serviette, pain individuel et 1 bouteille d'eau minérale (25 cl).