



Vous présente sa carte de plateaux repas



Nos plateaux repas sont composés avec des produits frais de qualités.

Commande rapide, livraison à l'adresse demandée.

Minimun commande 4 plateaux

Plateaux Repas Signature

La Violette 16,50€

Vannerie de charcuterie
Moelleux de Volaille croûte de sésame sauce Thai
Salade de légumes aux herbes
Salade fine et Camembert
Crumble aux pommes,
Petit pain
Eau minérale 0,50 cl

Vin conseillé Côtes de Ventoux

Le Lilas 16,50€

Gâteau de petits légumes crème ciboulette
Pavé de saumon, émulsion citron citronnée
Tagliatelle fromage blanc
Salade verte et Emmental
Tartelette aux fruits frais
Petit pain
Eau minérale 0,50cl

L'Androsace 16,50€

Salade Caesar
Rôti de bœuf pickles de légumes, sauce Tartare
Salade pomme de terre au chorizo
Salade fines herbes et bûchette de chèvre
Tartelette Bourdaloue
Petit Pain
Eau minérale 0,50cl

Vin conseillé Côtes de Bourg

La Pensée 16,50€

Salade normande
Roulade de mignon de porc forestier
Salade de petits légumes
Salade verte pont l'êvêque
Pavé poire caramel
Petit pain
Eau minérale 0,50cl

Boisson conseillé cidre ou poiré

Le Jasmin 19,70€ (chaud)

Marbré de poisson basilic
Pavé de veau crème de cidre
Ecrasé de pomme de terre
Salade verte et Cantal
Salade de fruits frais
Petit pain
Eau minérale 0,50cl

Vin conseillé Pinot Noir

La Rose 19,70€ (chaud ou froid)

Salade de tomates mozzarella
Magret de canard aux anti pasti
Pomme anna
Salade verte et bûchette de chèvre
Tartelette aux fruits frais
Petit pain
Eau minérale 0,50cl

Vin conseillé côtes de Blaye

Plateaux repas Gourmands

Le Magnolia 19,70€ (chaud)

Saumon fumé et ses rillettes crème ciboulette
Suprême de Volaille au Cidre
Gratin de pomme de terre
Tarte tatin
Petit pain
Eau minérale 0,50cl
Vin conseillé Menetou

L'oiseau du paradis 19,70€ (chaud)

Marbré de poisson petit jus de homard
Pavé de veau aux fruits de bois
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Salade verte et bûchette de chèvre
Panacotta fruits rouges
Petit pain
Eau minérale 0,50cl

Vin conseillé Moulin à vent

Plateaux Repas Gourmets

Les plateaux repas Gourmets sont chauds.

Vue sur Mer 24,50€

Carpaccio de saumon aux saveurs provençales, mousse
tartare

Brochettes de saint jacques au citron vert et piment
d'Espelette

Dos de cabillaud croute chorizo et pesto basilic

Risotto

Salade et Comté

Feuillantine chocolat

Brochette de fruits frais

Petit pain

Eau minérale (0,50cl)

Vin conseillé Pinot gris

Vue sur Terre 24,50€

Foie gras maison miel d'acacia petit brioche et chutney

Brochette de jambon

Millefeuille de canard aux poires

Fondant de pomme de terre

Salade verte, Brie de Meaux

Assortiment de 3 mignardises

Brochette de fruits

Petit pain

Eau minérale (0,50cl)

Vin conseillé cotes de Blaye



Téléphone : 02.31.07.09.72
Mail : atelier144@orange.fr