

Le Chef

17,80 € (TTC - TVA 10%)

- **Entrée :** • Salade d'automne- endives, pommes, raisin, fourme d'Ambert ou salade de saison.
- **Plat froid :** • Emincé de poulet, sauce yaourt, semoule méditerranéenne et crudités.
- **Fromage :** • Fromage du jour.
- **Dessert :** • Tarte du jour.

Inclus dans le plateau : Pain, beurre, eau plate ou gazeuse, un set de couverts.

Le classique

18,80 € (TTC - TVA 10%)

- **Entrées :** • Salade de roquette et tomates, mozzarella, basilic et parmesan.
- **Plats :** • Rôti de boeuf «Charolais», sauce au poivre, salade de pâtes tricolores aux tomates confites, crudités.
- **Fromage :** • Camembert.
- **Desserts :** • Crème au chocolat noir, framboises.

Inclus dans le plateau : Pain, beurre, eau plate ou gazeuse, un set de couverts.

Le raffiné

21,80 € (TTC - TVA10%)

- **Entrées :** • Salade exotique au saumon fumé, mangue, avocat, roquette.
- **Plats :** • Noix de veau, sauce au poivre, sucrites et pâtes tricolores aux tomates confites et parmesan.
- **Fromage :** • Comté.
- **Desserts :** • Fondant au chocolat noir, agrumes.

Inclus dans le plateau : Pain, beurre, eau plate ou gazeuse, un set de couverts.

Plateau végétarien ou Végan > sur demande



Nous nous réservons le droit de modifier la composition des menus selon les arrivages, afin de garantir la fraîcheur des produits selon la saisonnalité.

Toutes les préparations sont faites « maison »

Les plateaux sont en pulpe de canne à sucre, recyclables et compostables.
Les couverts (bambou) et serviettes sont compris.

Forfait livraison : selon secteur ou à récupérer en boutique.

Le Fraîcheur

20,80 € (TTC - TVA10%)

- **Entrée :** • Terrine de courgettes au parmesan, légumes d'été confits.
- **Plat froid :** • Fines tranches de rôti de bœuf Charolais, sauce aux herbes, salade de tomates et taboulé aux herbes.
- **Fromage :** • Comté.
- **Dessert :** • Salade de fruits.

Inclus dans le plateau : Pain, beurre, eau plate ou gazeuse, un set de couverts.

Le Saveur iodée

23,80 € (TTC - TVA 10%)

- **Entrées :** • Saumon fumé, avocats et mesclun aux crevettes.
- **Plats :** • Saumon sur lit de nouilles soba, vinaigrette à l'huile de noix, crudités.
- **Fromage :** • Fromage fermier du jour.
- **Desserts :** • Pannacotta aux fruits rouges et framboises.

Inclus dans le plateau : Pain, beurre, eau plate ou gazeuse, un set de couverts.

Le Gastro

28,80 € (TTC - TVA10%)

- **Entrée :** • Foie gras entier mi-cuit « maison » ou salade marine du moment (ex : gambas, saumon fumé et saumon mariné sur lit de mesclun, agrumes et vinaigrette passion).
- **Plat froid :** • Vitello tonnato (spécialité de noix de veau à l'italienne), sauce tonnato, terrine de brocoli au parmesan, crudités.
- **Fromage :** • Fromage fermier.
- **Dessert :** • Tarte du jour ou Entremet aux 3 chocolats.

Inclus dans le plateau : Pain, beurre, eau plate ou gazeuse, un set de couverts.



Nous nous réservons le droit de modifier la composition des menus selon les arrivages, afin de garantir la fraîcheur des produits selon la saisonnalité.

Toutes les préparations sont faites « maison »

Les plateaux sont en pulpe de canne à sucre, recyclables et compostables.
Les couverts (bambou) et serviettes sont compris.

Forfait livraison : selon secteur ou à récupérer en boutique.