

Faites vos Plateaux repas vous même aux choix

Rajouter 2,17 € pour le plateau , le pain , les couverts plastiques, la serviette , le gobelet , cornichons , mayonnaise etc.
Ou rajouter 3,99 € pour le plateau avec raviers, le pain, les couverts inox, la serviette, le gobelet, cornichons, mayonnaise, etc.
Minimum 5 plateaux et tous doivent être de la même sorte par multiple de 5.

Entrées ou légumes à 2,91 € TTC

Carotte râpé	Oeuf mayonnaise	Salade de tomate Corfou
Chou bicolore	Pomme de terre aux échalotes	Salade de haricot vert au gruyère
Chou rouge	Pomme de terre aux herbes	Salade de tomates
Coleslaw	Radis beurre	Salade lardon croûton
Concombre à la crème	Riz au thon	Saucisson à l'ail
Concombre vinaigrette	Salade au 2 légumes	Terrine de campagne
Macédoine de légumes	Salade belle provençale	Terrine de foie à l'ancienne
Maïs betterave rouge	Salade betterave	Terrine du chef
Oeuf en gelée	Salade de champignon frais	Tomate mimosa

Entrées ou légumes à 4,22 € TTC

Céleri rémoulade	Salade Alsacienne	Salade Mexicaine
Cœur d'artichaut	Salade Américaine	Salade Niçoise
Cœur de palmier	Salade de poivron à l'indienne	Salade Parmentier
Flageolet vinaigrette	Salade des Iles	Salade piémontaise
Fond d'artichaut printanier	Salade du midi	Salade surprise au gruyère
P. de terre au saumon fumé	Salade du pêcheur	Salade tagliatelle à la menthe
Pâté en croûte Richelieu	Salade Grande Duchesse	Saucisson sec
Poireaux vinaigrette	Salade Landaise	Taboulé
Saucisson sec	Salade Madras	Tomate printanière

Entrées ou légumes à 4,61 € TTC

Coquille de crabes	Salade de Courgette champignons frais	Salade de comté et jambon sec
Coquille de saumon	Salade à l'Athénienne	Terrine de lotte au coulis de tomate
Cornet de jambon à la Parisienne	Salade U.S.A.	Salade gésier et magret fumé
Macédoine de crabes	Salade de blanc de poulet au 2 choux	Salade Paysanne
Mousse de foie de canard	Salade de crudité à la crevette	Salade Royale Tropicale

Entrées ou légumes à 5,72 € TTC

Assiette de charcuterie varié	Jambon sec de Savoie	Salade de cocktail de crevette
Cannelloni de saumon fumé au thon	Rosace de jamb crue, mousse de chèvre	Salade de saumon à la Hollandaise
Jambon de Bayonne	Salade aux Magrets de canard frais	Salade Dieppoise au bouquet de crevette

Entrées à 6,92 € TTC

Melon jambon de parme (saison)	Salade au crabe	Salade mélangée gourmets au foie gras
Pamplemousse à la crevettes et Langouste	Salade chinoise au canard	Salade périgourdine au foie gras
Salade à la Parisienne à la Langouste	Salade de saumon au dressing exotique	Suprême d'asperge au saumon fumé

Entrées à 7,37 € TTC

Foie gras de canard maison	Magret de canard farci au foie gras	Saumon fumé norvégien
Foie gras de canard à la Bergerac	Millefeuille de foie gras, d'artichaut et céleri	Langoustine avec ses sauces

Viande froide ou poisson à 4,61 € TTC

Blanc de poulet en chaud froid	Pintade rôti	Rôti de dinde
Cuisse de poulet en chaud froid	Poitrine de porc farci	Rôti de porc
Jambon blanc	Poulet rôti fermier	Colimaçon de dinde farci au épinard

Viande froide ou poisson à 6,16 € TTC

Cuisse de canard	Médaille de sandre farci au saumon	Aiguillettes de canard
Gigot d'agneau	Médaille de sandre sauce verte	Rôti de dinde Jurassien
Jambon à l'os de virginie	Médaille de saumon sauce verte	Rôti de lapin farci aux pruneaux
Jambon à l'os	Pain de veau au jus de truffe	Rôti de veau
Médaille de lotte sauce verte	Rôti de bœuf	Suprême de pintade en chaud froid

Viande froide ou poisson à 8,45 € TTC

Filet de bœuf	Filet de sole au dressing exotique	Mignon de porc
Filet de perche au dressing exotique	Magret de canards	Mignon de veau

Plateaux repas avec ravier micro onde et couverts inox pour plat chaud**Plat chaud à 7,53 € TTC**

Poulet rôti (Pomme de terre château)	Endives au jambon	Lasagne à la Bolognaise
Côte d'agneau (Flageolet)	Escalope de dinde (P, de T, sauté)	Moussaka
Côte de porc Savoyarde (Endive Braisé)	Hachis Parmentier	Saumon sauce Hollandaise (riz florentine)
Cuisse de poulet Basquaise	Jambon sauce madère (Pomme dauphine)	Tartiflette

Plat chaud à 9,85 € TTC

Grenadin de veau s, morilles + 2€ (Godet de gratin de légumes 1/2 tomate)	Cuisse de canard au cidre 1/2 tomate à la provençale)	Escalope de saumon à la nage de légume (Pomme safrané)
Confit de canard (Pomme sarladaise)	Suprême de pintade au cépages (Godet de gratin dauphinois, fagot)	Filet de perche au coulis d'étrille (Godet de riz florentine)

Fromage à 1,14 € TTC**Duo de fromage à 2,17 € TTC**

Camembert	Chèvre	Pont l'évêque
Yaourt	Roquefort	Reblochon
Bleu	Gruyère	Tomme de Savoie

Dessert à 1,89 € TTC**Dessert à 3,10 € TTC****Dessert à 4,67 € TTC**

Compote de pomme sauf fruit 0,80 €	Millefeuille	Bavarois aux fruits
Crème caramel	Miroir à la framboise	Fraisier
Éclair aux café	Miroir aux fraises	Fraisier au café
Éclair aux chocolats	Mousse praliné	Framboisier
Flan	Paris Brest	Fruitier aux poires
Grillé aux pommes	Triangle aux amandes	Fruitier aux fruits exotiques
Mousse aux chocolats	Tarte amandine à la Framboise	Fruitier aux fruits mélangés
Salade de fruit	Tarte amandine à la poire	Les rêves de framboises
Tarte aux fruits	Tarte amandine cassis	Gâteau aux chocolat
Tarte aux pommes	Tarte Tatin	Opéra

Exemples de Plateaux repas à faire soi-même

Le plateau	Le plateau	Le plateau
Carotte râpé	Salade du pêcheur	Salade belle provençale
Rôti de dinde	Pintade rôti	Rôti de porc glacé
Camembert	Roquefort	Salade de riz au thon
Tartes aux pommes	Flan	Grillé aux pommes
Prix par personne = 12,72 €	Prix par personne = 14,03 €	Prix par personne = 14,49 €

Exemples de Plateaux repas à faire soi-même

Le plateau	Le plateau	Le plateau
Salade de tomate Corfou	Salade grande Duchesse	Salade du pêcheur
Blanc de poulet en chaud froid	Rôti de Bœuf	Médaille de saumon sauce verte
P.de terre aux herbes	Salade de lardon croûton	Salade niçoise
Camembert	Pont l'évêque	Camembert
Millefeuille	Fruit	Tarte aux fruits
Prix par personne = 16,84 €	Prix par personne = 17,40 €	Prix par personne = 19,80 €

Exemples de Plateaux repas à faire soi-même

Le plateau	Le plateau	Le plateau
Concombre à la crème	Salade de haricot vert au gruyère	Coquille de saumon
Aiguillettes de canard	Gigot d'agneau	Jambon à l'os de Virginie
Salade à l'Athénienne	Flageolet vinaigrette	Coleslaw
Reblochon	Camembert	Duo de fromage
Paris Brest	Fraisier	Gâteau au chocolat
Prix par personne = 20,09 €	Prix par personne = 21,27 €	Prix par personne = 22,69 €

Exemples de Plateaux repas avec ravieres et couverts inox

Le plateau	Le plateau	Le plateau
Salade au 3 légumes	Salade de blanc de poulet au 2 choux	Salade gésier au magret fumé
Rôti de porc	Rôti de dinde	Médaille de sandre sauce verte
Salade de lardon croûton	Salade de tomate Corfou	Macédoine de légume
Camembert	Pont l'Évêque	Camembert
Tarte aux pommes	Fruit	Éclair au café
Prix par personne = 17,45 €	Prix par personne = 18,06 €	Prix par personne = 20,70 €

Exemples de Plateaux repas avec ravieres et couverts inox

Le plateau	Le plateau	Le plateau
Salade Parmentier	Salade de crudité à la crevette	Salade au comté jambon cru
Magret de canard	Rôti de dinde jurassien	Mignon de porc
Pomme de terre aux herbes	Salade gésier, magret fumé	Salade de poivron à l'Indienne
Roquefort	Reblochon	Gruyère
Salade de fruits	Tarte amandine à la framboise	Millefeuille
Prix par personne = 22,60 €	Prix par personne = 23,61 €	Prix par personne = 25,51 €

Exemples de Plateaux repas avec ravieres et couverts inox

Le plateau	Le plateau	Le plateau
Salade saumon à la Hollandaise	Cornet de jambon à la parisienne	Salade dieppoise au bouquet de crevette
Gigot d'agneau	Filet de perche au dressing exotique	Filet de bœuf
Flageolet vinaigrette	Salade du midi	Salade niçoise
Duo de fromage	Gruyère	Duo de fromage
Framboisier	Gâteau au chocolat	Fruiter aux poires
Prix par personne = 26,93 €	Prix par personne = 27,08 €	Prix par personne = 29,22 €

Exemples de Plateaux repas avec ravieres, couverts inox et plat à faire chauffer

Le plateau	Le plateau	Le plateau
Pomme de terre au saumon fumé	Salade Landaise	Rosace de jamb mousse au chèvre
Cuisse de poulet Basquaise	Lasagne à la bolognaise	Blanc de poulet à la crème (riz)
Camembert	Roquefort	Chèvre
Fruit	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat
Prix par personne = 17,68 €	Prix par personne = 18,77 €	Prix par personne = 20,27 €

Exemples de Plateaux repas avec ravieres, couverts inox et plat à faire chauffer

Le plateau	Le plateau	Le plateau
Salade aux crabes	Salade au magret de canard	Pamplemousse à la crevette et langouste
Confit de canard	Escalope de saumon à la nage de légume	Sûprême de pintadeau aux cépes (Godet de gratin dauphinois, fagot)
Pomme sarladaise	Pomme safranée	Pont l'Évêque
Bleu	Duo de fromage	Bavarois aux fruits
Tarte amandine à la framboise	Miroir à la framboise	
Prix par personne = 25,00 €	Prix par personne = 24,83 €	Prix par personne = 26,57 €

POUR VOS BOISSONS POUR ACCOMPAGNER VOS PLATEAUX REPAS VINS, COCA, JUS DE FRUIT, CAFE OU AUTRES ETC. NOUS CONSULTER

Demandez notre carte Traiteur et notre carte des vins et champagnes ainsi que nos exemples de menus , buffets cocktails menus.

Livraison 7 jours sur 7 pour vos commandes les bureaux sont ouvert du mardi au samedi sans interruption de 8H à 18H

Fermé le LUNDI