

Plateaux bois, vaisselle porcelaine (couverts non inclus)
Menu identique pour tous les convives / Pas de possibilités de choix multiples

de la Plateau Semaine

—
15,00 € HT
16,50 € TTC
—

Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Taboulé à l'Orientale & Fruits Secs

Echine de Porc Confit, Carottes Miel/Cumin

Pana Cotta aux Pommes Caramélisées

Boule de pain

Offrez une touche finale gourmande à votre repas avec
notre assiette de fromages !

Assiette de fromages du mois

Saint Nectaire
Brie de Meaux

—
2.50€ TTC
/PERSONNE
—

Plateau Froid

—
18,00 € HT
19,80 € TTC
—

Du 02/03/2026 au 27/03/2026

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Crok Raie & Salade Gourmande
Tatin d'Endives, Chèvre, Magret Fumé & Pickles
Wraps aux 2 Saumons
Cheesecake de Chèvre façon Mendiants (Végé)

PLAT (choix identique pour tous les menus)

Agneau Confit, Rutabaga, Carottes & Abricots
Burger de Poulet Teriyaki
Merlu à l'Espagnole
Couscous Végétal (Végé)

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Fromages
St Honoré Passion, Chocolat Caraïbes
Tartelette Chocolat Orange
Finger poire Caramel Beurre Salé

Boule de pain

Plateau Chaud

—
23,00 € HT
25,30 € TTC
—

Du 02/03/2026 au 27/03/2026

ENTRÉE (choix identique pour tous les menus)

Salade de Poulpe aux Légumes & Agrumes
ou
Crèmeux de Panais, Magret Fumé & son Œuf

PLAT (choix identique pour tous les menus)
(à l'assiette jusqu'à 18 convives, au-delà, en plat à partager)

Veau Confit, Mijoté Coco & Carottes
ou
Filet de Bar, Jus de Coques & Risotto

DESSERTS (choix identique pour tous les menus)

Assiette de mignardises
ou
Baba'grumes

Boule de pain

8 Personnes minimum & Commande 72h à l'avance



Livraison entre 10h et 12h30
en fonction du planning et du trafic
(si horaire précise demander un devis)
Récupération des plateaux vidés de
toute nourriture sous 48h

MARS 2026



Couverts inox
réutilisables
1,36€ HT - 1,50€ TTC

Eau minérale plate
ou gazeuse 50 cl
1,36 € HT - 1,50 € TTC

Eau minérale plate
ou gazeuse 1l
1,81 € HT - 2,00 € TTC