

Plateau Semaine

15,00€ HT
16,50€ TTC



SEMAINE du 02/11 au 06/11

Flan butternut noix et magret
Brochette de poisson mariné, taboulé citron-menthe
Ananas rôti, mousse coco

SEMAINE du 09/11 au 13/11

Rémoulade de céleri et gambas
Fondant de volaille et champignons, tagliatelles à l'encre de seiche
Crumble poire-cannelle

SEMAINE du 16/11 au 20/11

Crèmeux potimarron, chips de lard et croutons
Canard sauté caramel et riz cantonnais
Tarte aux noix

SEMAINE du 23/11 au 27/11

Salade de pâtes caesar et poulet
Aiglefin rôti, sauce vierge et légumes d'automne
Tiramisu aux figues

& BOULE DE PAIN

Plateau Froid

18,00€ HT
19,80€ TTC



(Entrée, plat, dessert au choix)

ENTRÉE

Tagliatelles de seiche, fenouil et amandes 
Salade de lentilles, canard et noix
Potimarron rôti, burrata et coppa
Poireaux brulés, fromage frais, mandiant et vinaigrette xeres 

PLAT

Emincé de boeuf, sauce au poivre et patates douces
Pavé de saumon rôti, tagliatelles fraîches et poireau
Filet mignon, crème de bacon et pommes de terre farcies aux champignons
Parmigiana d'automne 

DESSERT

Assiette fromage
Baba cognac aux agrumes
Tatin revisitée
Nuage chocolat blanc, citron vert et framboise

& BOULE DE PAIN

JUSQU'AU 27/11/2026

Plateau Chaud

23,00€ HT
25,30€ TTC



(Entrée, plat, dessert au choix)

ENTRÉE

Canneloni de volaille aux épices tandoori
Carpaccio de daurade aux agrumes, mousseline de carottes

PLAT

Gambas rôties, bisque, palet de butternut, sarrasin
Mille feuilles de canard confit, pomme de terre et poêlée de champignons

DESSERT

Assiette de mignardises
Douceur Mandarine-Pistache

& BOULE DE PAIN

8 personnes minimum
& commande 72H à l'avance

JUSQU'AU 27/11/2026

Les options



COUVERTS INOX
RÉUTILISABLES
1,36€ HT
1,50€ TTC



EAU MINÉRALE PLATE
OU GAZEUSE 50cL
1,36€ HT
1,50€ TTC



EAU MINÉRALE PLATE
OU GAZEUSE 1L
1,81€ HT
2,00€ TTC

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

Commandez par téléphone au 05 49 25 56 40 ou 09 82 81 92 00
& par mail à contact@hmc-traiteur.com

La veille du retrait avant 17H et selon disponibilités.