

Menu Plateau repas semaine 1

Plateaux Classique	ENTRE	PLAT	DESSERT
Lundi	Assortiment de charcuterie	Médaille de truite en belle vue, mosaïque de légumes	Mousse au chocolat
Mardi	Salade d'endive, pomme noix et bleu	Poulet rôti et carotte fondante en vinaigrette	Crème caramel au beurre salé
Mercredi	Terrine de campagne et condiment	Omelette froide à l'espagnole, salade de riz	Pomme au four façon Grand mère
Jeudi	Salade de mesclun au magret fumé	Contre filet rôti, haricot vert échalote	Fromage blanc aux fruits rouge
Vendredi	Assortiment de crudité du marché	Rôti de porc aux pruneaux, salade de pâte	Croustillant pomme raisin

Plateaux Prestige	ENTRE	PLAT	DESSERT
Lundi	Saumon fumé maison et ses toasts	Magret de canard rôti, légume du marché	Tarte tatin aux pêches
Mardi	Brandade de morue maison, coulis de tomate	Suprême de pintade au cannelloni d'aubergine	Assortiment de mignardise
Mercredi	Marguerite de sandre Salade de poireaux	Rôti de veau, carotte fondante	Délice des îles passion, chocolat blanc
Jeudi	Foie gras de canard maison au torchon	Brochette de thon sauce tartare poêlée de courgette	Salade fruit frais
Vendredi	Terrine de Cerf confiture d'oignon au vin rouge	Épaule d'agneau rôti, bohémienne de légume	Parfait à l'orange sanguine

Pour avoir les plats correspondant au menu du jour il faut réserver maximum 24Heure avant

Il est possible de commander à 9H30 maximum pour être livré à 11H30 le jour même Cependant le menu pourra avoir subit des modifications.

Menu Plateaux repas semaine 2

Plateaux Classique	ENTRE	PLAT	DESSERT
Lundi	Œuf mimosa et sa petite salade	Cuisse de dinde en médaillon, courgette au pistou	Compote de pomme maison
Mardi	Salade de pâte fraîche au crabe	Rôti de bœuf et sa compotée de légumes	Tarte aux fruits
Mercredi	Aspic de mousse de foie au porto	Saumon frais a la vapeur ,riz thaï aux légumes	Choux vanille caramel
Jeudi	Tomate antiboise	Jambon à l'os ,choux fleur en salade	Salade pêche à la menthe
Vendredi	Œuf poché en gelée au saumon fumé	Merluchon en chaud froid, macédoine de légume frais	Croustillant au chocolat

Plateaux Prestige	ENTRE	PLAT	DESSERT
Lundi	Filet de rouget sur sa salade de perle à l'aneth	Suprême de poulet fermier, gâteau d'aubergine	Compote de pomme maison et fromage blanc
Mardi	Tarte fine de st Jacques au basilic	Filet de bœuf sauce tartare marinade de légume	Crème brulée à la vanille
Mercredi	Salade de roquette œuf poché ,magret fumée	Médaillon de sandre brunoise de légume	Assortiment de mignardises
Jeudi	Pressé de poulette au foie gras	Noix de veau sauce gribiche et légumes croquant	Tarte Tatin aux pommes
Vendredi	Médaillon de saumon, mosaïque de légumes	Cuisse de pintadeau farci aux girolles, poêlée de légumes	Délice framboises

Pour avoir les plats correspondant au menu du jour il faut réserver maximum 24Heure avant

Il est possible de commander à 9H30 maximum pour être livré à 11H30 le jour même Cependant le menu pourra avoir subit des modifications.