

OCTOBRE 2025

Plateau de la Semaine

Entrée/plat/dessert + boule de pain

15.00 € HT
16.50 € TTC

Plateaux repas élaborés pour être dégustés froids
Plateaux bois, vaisselle porcelaine (couverts non inclus)

MENU DU 29 SEPTEMBRE AU 05 OCTOBRE

- Salade de gésiers confits
- Nouilles chinoises légumes et gambas
- Tropézienne

MENU DU 06 AU 12 OCTOBRE

- Pressé de la mer façon croque
- Chiffonnade de bœuf et ratatouille d'automne
- Gâteau moelleux aux pommes

MENU DU 13 AU 19 OCTOBRE

- Tartine de saumon fumé et fromage frais
- Porc au miel, sésame et tagliatelles fraîches
- Panna cotta exotique

MENU DU 20 AU 26 OCTOBRE

- Salade d'endive, bleu, noix et poulet
- Saumon tandoori et riz basmati
- Brioche perdue caramel beurre salé

MENU DU 27 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE

- Flan butternut noix et magret fumé
- Brochette de kefta de la mer, taboulé citron menthe
- Ananas rôti caramel coco



Récupération des plateaux vidés de toute nourriture sous 48h

— LES OPTIONS —



Couverts inox
réutilisables



Eau minérale plate
ou gazeuse 50 cl



Eau minérale plate
ou gazeuse 1l

1,36€ HT 1,50€ TTC

1,36 € HT - 1,50 € TTC

1,81€ HT - 2,00€ TTC