

Plateaux repas

15 € TTC par plateau

Entrée :

Assortiments de charcuterie
Millefeuille de légumes
Soufflé de carottes (BIO) et cumin
Papetons d'aubergines
Soufflé d'asperges vertes
Terrines de légumes

Salades divers : Colleslaw, perles marines, museau à la Lyonnaise, Grecque, Mexicaine

Plat Principal :

Gourmandin de porc (médaille d'or Gard Gourmand)
Fricassé de volaille à la plancha (sauce vinaigrait)
Gardianne de taureaux
Filet de poulet farci à la tapenade
Brochettes de poulet caramélisées
Cabillaud vapeur à la vinaigrette et champignons
Tatin de rouget aux légumes niçois
Soufflé de saumon fumé
Millefeuille de brandade aux noix
Tomates et courgettes farcies

Accompagnements :

Gratin dauphinois individuel
Rosti de légumes
Tatin de légumes niçois
Tagliatelles fraîches
Riz thaï nature
Poêlée de légumes du moment
Aubergine frit
Crumble d'aubergine

Fromage Portion

Dessert :

1 fruit au choix,

Concorde framboises coco (médaille d'argent Gard Gourmand), concorde poire, entremet caramel, mousse aux chocolats, moelleux chocolat, tartes aux pommes à l'ancienne, millefeuille choco café, le délice aux marrons.

La livraison est de 15 € par tranche de 20 km au départ de St Privat des Vieux. Livraison est offerte à partir de 7 plateaux repas. Livraison 6/7 jours (sauf le lundi). Chaque commande de plateaux repas avec choix doit nous être communiquée 48 heures minimum avant le jour de la prestation. Passé ce délai, la composition des plateaux repas se fera suivant les stocks