

# arômes & mets

• artisan traiteur •



## La carte plateaux-repas

Printemps - été 2022

Tarifs hors-taxes (T.V.A. 10%)

# FORMULES REPAS

(Livrées froides)

## “ESCAPADE” 16,50€ \*

### Escapade 1

- Œuf mollet, artichaut, sauce coco, citron vert, haddock, aneth frit
- Bruschetta pastrami, sucrine, oignon rouge
- Pain Bretzel, émietté de maquereau huile d'olives
- Brioche perdue, chantilly à la fleur d'oranger, fraises basilic

### Escapade 2

- Salade de pomme verte, céleri, carotte & crevette marinées
- Wrap poulet crudités
- Bruschetta fromage de chèvre, miel, roquette, tomate confite
- Tiramisu chocolat

### Escapade 3

- Salade César (salade, tomates, croutons, parmesan, poulet snacké, sauce César)
- Pain polaire saumon aneth
- Bruschetta pickles de légumes, brousse de chèvre
- Mousse banane, palet breton, chocolat

### Escapade 4 (végétarien)

- Salade de tomates, oignons, basilics, Burratina
- Mini pain salade de crudités
- Bruschetta œuf mimosa herbes fraîches
- Salade de fruits de saison

\* Formules comprenant un club pain poêlé, une salade, un sandwich, et un dessert

## “REPAS BISTRONOMIQUE” 22,50€\*

### Repas bistronomique 1

- Effiloché de daurade, aioli, citron confit, coriandre, feuilleté aux graines
- Filet de veau caramélisé au soja, kumquat confit, pomme Anna, chou pak choï, sauce saté
- Ananas rôti, mousse noix de coco, vanille, citron vert

### Repas bistronomique 2

- Burratina, melon poêlé, fruits rouges, chips Bresaola, vinaigrette menthe poivré
- Suprême de volaille, gratin de pomme de terre et poivron, jus corsé à la tomate confite & estragon
- Brioche perdue, chantilly à la fleur d'oranger, fraises basilic

### Repas bistronomique 3

- Avocat poêlé, tartare de saumon, pomme verte, sésame, câpres frits
- Filet de caille sauce passion, navet en deux cuissons (rôti au miel et en purée à la coriandre)
- Mousse banane, palet breton, chocolat

### Repas bistronomique 4

- Foie gras mi-cuit, miroir basilic, confiture de poivron
- Saint-Jacque & poulpe, ail vierge et persil, courgette poêlée, piquillos
- Mille-feuille renversé abricot et romarin

### Repas bistronomique 5

- Carpaccio de saint jacques, pain aux céréales grillé, leche de tigre, framboise
- Filet de bar sauce au Noilly-Prat, salade de moule bouchot, pommes de terre fondantes
- Tartelette aux Fraises, revisitée

### Repas bistronomique 6

- Œuf mollet, artichaut, sauce coco, citron vert, haddock, aneth frit
- Magret de canard bigarade, artichaut rôti, purée de choux fleur, noix de pécan grillé
- Assortiment de quatre mignardises

\*Formules servies avec petits pains - Réchauffables au micro-ondes

- CONDITIONNEMENT SAC KRAFT
- SET COUVERTS BAMBOU
- BOUTEILLE D'EAU 50 CL / POSSIBILITÉS D'AUTRES BOISSONS (JUS DE FRUIT, EAU GAZEUSE, VIN)
- COMMANDE MINIMUM DE 6 FORMULES REPAS IDENTIQUES (HORS ACCORD), 72H OUVRÉES AVANT LA LIVRAISON
- FRAIS DE LIVRAISON SELON ZONES

# MENUS PLATEAUX-REPAS

## (froids)

### “SUR LE POUCE” 19,50€

#### Sur le pouce 1 : “le poulet”

- Salade de pomme verte, céleri, carotte & crevette marinées
- Filet de poulet snacké, spaghetti aux champignons
- Tarte pommes

#### Sur le pouce 2 : “le boeuf”

- Salade césar (salade, tomates, croutons, parmesan, poulet snacké, sauce césar)
- Rôti de bœuf à l'ail & thym, légumes de saison
- Tiramisu café

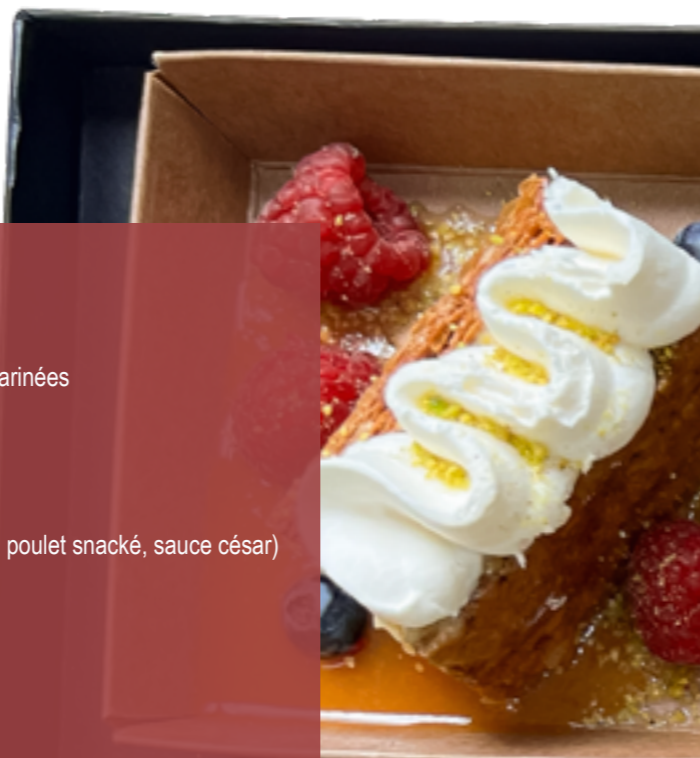
#### Sur le pouce 3 : “le saumon”

- Duo melon, pastrami
- Saumon snackée, riz aux légumes de saison
- Tartelette aux fruits

#### Sur le pouce 4 : “le végétan”

- Demi avocat rôti, vinaigrette de mangue
- Tian de légumes de saison, pesto végétan
- Palette de fruits de saison

- CONDITIONNEMENT CARTON
- SET DE COUVERTS EN INOX
- VERRE EN VERRE
- PETIT PAIN
- FROMAGES DU JOUR
- BOUTEILLE D'EAU 50 CL
- COMMANDE MINIMUM DE 6 MENUS IDENTIQUES (HORS ACCORD), 72H OUVRÉES AVANT LA LIVRAISON
- FRAIS DE LIVRAISON SELON ZONES



### “BUSINESS” 23,00€

#### Business 1: “le haut de cuisse”

- Tataki de saumon, fusette du printemps
- Haut de cuisse de poulet sauce coco, citron vert, écrasé de pommes de terre, oignons, herbes fraîches
- Cheesecake fraise

#### Business 2: “le gambas”

- Burratina, melon poêlé, fruits rouges, chips bresaola, vinaigrette menthe poivrée
- Gambas en persillade, courgettes et rates poêlées
- Palet breton, crème chiboust, fruits rouges

#### Business 3: “le cabillaud”

- Avocat poêlé, fraîcheur d'huître végétale, aioli pamplemousse
- Dos de cabillaud mariné snacké, purée de choux fleurs, aubergines sautées
- Entremet chocolat

#### Business 4: “le végétarien”

- Salade de tomates, oignons, basilics, Burratina
- Ratatouille et rates confites aux herbes
- Eclair, crème vanille, fraises

### “BUSINESS +” 30,00€

#### Business + 1: “le bar”

- Carpaccio de saint jacques, pain aux céréales grillé, leche de tigre, framboise
- Filet de bar sauce au Noilly-Prat, salade de moule bouchot, pommes de terre fondantes
- Tartelette Fraises, revisitée

#### Business + 2: “le veau”

- Carpaccio de homard, huile de truffe, vieux parmesan, roquette, tomates séchées, huile basilic
- Filet de veau rosé, cuit basse température, asperge verte/poudre d'olives, poêlée de tomates cerises
- Mille-feuille abricot romarin

#### Business + 3: “le végétan”

- Tagliatelle de légumes au pesto & pignon de pin
- Écrasé de pomme de terre, oignon rouge/ciboulette, pickles de légumes & huile d'avocat
- Carpaccio de fruits

#### Business 4: “le label rouge”

- Saint-Jacques snackées, pickles de légumes de saison
- Suprême de volaille label rouge contisé, tian de légumes, pomme anna
- Tartelette citron

