

# La carte plateaux-repas

## Printemps 2024

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



# MENUS BOXS ET PLATEAUX-REPAS

(froids)

## Box Aromes et Mets 23.00 €

### Box 1

Burratina fruits rouges  
Club dinde, mayonnaise spicy, feuilles betterave, ciboule  
Wraps cecina, crème de feta, piquillos, roquette poivrée  
Tarte abricot revisitée

### Box 2

Salade de riz  
Gaufre rôtie, cabillaud façon brandade, salade de cresson  
Buns crème fromagère  
Fromage blanc

### Box 3

Soupe de melon et pastèque, herbes fraîches  
Pain suédois, crème à l'ail confit, légumes grillés, frisée  
Tacos, houmous et huile de sésame, pois chiche grillés, coriandre, citron confit  
Salade de fruits de saison

## "BUSINESS" 26,00€

### Business 1

Soupe de melon et pastèque, feta  
Filet de poulet, salade de quinoa, légumes grillés, fruits secs  
Fromages du jour  
Tarte aux pommes

### Business 2

Burratina, fruits rouges  
Rôti de bœuf, salade de pommes de terre grenaille, artichaut, comté  
Fromages du jour  
Entremet chocolat

### Business 3

Rouleau purple, miroir chou violet, agrumes  
Saumon poché, céleri et pommes vertes en rémoulade  
Fromage du jour  
Salade de fruits de saison

### Business 4 "Vegan"

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

## "DÉJEUNERS D'AFFAIRES" 32,00€

### DEJ 1 :

Straciatella, artichaut  
Poulpe grillé, cachaça, crémeux chou-fleur acidulé, sucrose braisée, chips chou kale, chimichurri iodée  
Fromages du jour  
Sablé, crémeux avocat, menthe, guacamole avocat kiwi, nougatine graines de courge, fraîcheur kiwi citron caviar

### DEJ 2 :

Asperges vertes façon meunière, œuf mollet, condiment raifort, feuille épinard, huile de thé matcha  
Volaille confite sarriette, purée à l'ancienne, condiment ail/thym/ graines de moutarde  
Fromages du jour  
Gâteau yaourt, mousse fromage blanc timut, miel, pamplemousse, tuile dentelle

### DEJ 3 :

Fine tranche de veau, vierge amande/groseilles, salade herbes fraîches  
Filet de daurade, crémeux petit pois, fenouils confits, jus bisque, rouille, fenouil sauvage  
Moelleux citron, crémeux citron noir, marmelade citron jaune, gel citron vert, éclats crumble au citron séché