



# *Les plateaux repas froids ou chauds*



*-Nous composons également des plateaux repas hallal et végétariens*

# *Le plateau repas froid « Prestige »*

**Formule à 17.20 € ht sans boisson**

**Formule à 18.30 € ht avec boisson sans alcool**

*Eaux minérales 33 cl ou Coca Cola 25 cl ou jus de fruits 25 cl*

## Les entrées

*Le duo de crudités fraîches de saison au choix*

**Et**

*Le jambon persillé « label rouge » moutarde à l'ancienne*

*Ou*

*La terrine maison de volaille fermière aux cèpes*

*Ou*

*La terrine de poisson maison selon le moment (saumon, colin, sandre ou brochet)*

*Émulsion de fines herbes*

*Ou*

*Le traditionnel pâté en croûte Richelieu*

*2 choix de viandes froides par personne*

*Le magret de canard rôti **ou** le filet mignon de porc au four*

*Le filet de volaille jaune cuisson basse température*

*Ou*

*L'éventail de filet de bœuf Simmental braisé*

**\* Condiments et assaisonnements inclus**

*Les fromages : 2 choix*

*L'Époisses affiné au marc, Amour de Nuits, Comté, Brillat Savarin,  
Camembert au lait cru.....*

## Le dessert

*Pâtisserie maison ou fruits de saison*

**+**

***Petit pain individuel ou tranché de 50 grammes,  
Couverts et serviettes à usage unique***

[N°d'agrément sanitaire 21 166 3004](#)

*\*Livraison en sus **20 € ht** (tva 20.00%) dans un rayon de plus 5 km ou centre ville*

*\* Livraison gratuite à partir de 12 plateaux, dans un rayon inférieur à 5 km.*

*\* Tva à 10 %*

*\* Choix commun.*

*\* Sur demande nous vous proposerons un choix de vins ou autres boissons alcoolisées.*

*\* A votre demande nous élaborerons des formules à hallal ou végétariennes*

***A commander 48 heures auparavant***

*Dans un délai de commande de moins de 48 heures nous vous proposerons notre choix.*

# Le plateau repas avec son plat chaud garni

Formule à 19.40 € ht sans boisson

Formule à 20.50 € ht avec boisson sans alcool

Eaux minérales 33 cl ou Coca Cola 25 cl ou jus de fruits 25 cl

## Les entrées

Le duo de crudités de saison

Et

Le jambon persillé « label rouge », moutarde à l'ancienne

Ou

La terrine maison de lapereau à l'aligoté

Ou

Le soufflé de poisson maison selon le moment (saumon, colin, sandre ou brochet)

Émulsion de fines herbes

Ou

Le traditionnel pâté en croûte Richelieu

Ou

Le cocktail d'avocat au saumon fumé

## Les plats chauds choix unique :

Un choix vous sera proposé (viande et poisson) en fonction de la saison

Et de notre approvisionnement

## Les fromages : 2 choix

L'Époisses affiné au marc, Amour de Nuits, Comté, Brillat Savarin,  
Camembert au lait cru.....

## Le dessert

Pâtisserie maison ou fruits de saison

+

Petit pain individuel ou tranché de 50 grammes,  
Couverts et serviettes à usage unique

[N°d'agrément sanitaire 21 166 3004](#)

\*Température garantie 3 heures

\*Livraison en sus **20 € ht** (tva 20.00%) dans un rayon de plus 5 km ou centre ville

\* Livraison gratuite à partir de 12 plateaux dans un rayon inférieur à 5 km.

\* Tva à 10 %

\* Sur demande nous vous proposerons un choix de vins ou autres boissons alcoolisées

\* A votre demande nous élaborerons des formules à hallal ou végétariennes

**A commander 48 heures auparavant**

Dans un délai de commande de moins de 48 heures nous vous proposerons notre choix.

-Tarif au 01 janvier 2020

-Hors service et hors livraison

- Tva à 10 %

-Minimum de commande 10 unités



*Le Clos Mutaut*  
*19, rue Paul Langevin 21300 Chenove*  
*Tél 03 80 52 83 37*

