



Les plateaux repas froids ou chauds



2023

Les formules plateaux repas
Froids ou chauds
Commande avant 10 h avec plat chaud

Formule repas froid à 20.80 € ttc sans boisson
Formule repas froid avec boisson 21.80 € tt

Formule repas avec un plat chaud sans boisson : 22.80 € ttc *
Formule repas avec un plat chaud et boisson : 23.80 € ttc *

Le choix de votre commande sera pris en considération avant 11 heures
Au-delà le Chef fera en fonction de son approvisionnement

Les entrées

Le duo de crudités fraîches de saison

Ou

Le jambon persillé « label rouge » à l'aligoté

Ou

Le soufflet de truite maison et son émulsion d'herbes

Ou

Le traditionnel pâté en croûte de volaille à la graine de moutarde

2 choix de viandes froides par personne

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

Ou

Le filet de volaille jaune cuisson basse température

Ou

L'éventail de filet de bœuf Simmental braisé

* Condiments et assaisonnements inclus

Nos plats chauds garnis au choix *



Quelques exemples :

Les joues de porc confites, au pinot noir

Ou

La cassolette de poisson du moment au beurre blanc

Ou

Le suprême de volaille jaune à la moutarde

Ou

La blanquette de veau façon grand-mère

Et d'autres plats selon les approvisionnements

Le fromage

*Chèvre frais, Amour de Nuits, Comté, Brillât Savarin,
Camembert au lait cru, Reblochon....*

Le dessert

Pâtisserie maison ou fruits de saison

+

Pain individuel de 50 grammes

Couverts et serviettes à usage unique inclus