



Les plateaux repas froids ou chauds



2022

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

Et

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

Ou

L'aspic de truite fumée aux petits légumes avec son œuf de caille

Ou

Le traditionnel pâté en croute à l'ancienne aux pistaches

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

u

Le suprême de volaille jaune à la moutarde

Ou

La blanquette de veau façon grand-mère

Et d'autres plats selon les approvisionnement



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