



## *Les plateaux repas froids ou chauds*



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

# *Le plateau repas froid « Prestige »*

**Formule à 16.90 € ht sans boisson**

**Formule à 17.90 € 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 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 rôti de filet 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 18.80 € ht sans boisson**

**Formule à 19.80 € 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 2019

-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*

